

Lasagne Poireau et saumon recette de Mitch EI

Ingrédients :

Huile d'olive

1 kg de poireaux

3 échalotes

1 berlingot de crème légère

6 pavés de saumon frais

12 feuilles de lasagne

2 cubes or + 1 cube pot au feu

Gruyère râpé

Béchamel :

50 gr de beurre + 1 grosse cuillère de farine

Le bouillon du pot au feu + 1 jus de citron

Aneth/muscade/sel et poivre.

Couper les poireaux, laver, rincer. Emincer les échalotes. Mettre une bonne rasade d'huile d'olive dans une casserole, y ajouter les échalotes et les poireaux que vous laissez cuire pour en faire une compotée en remuant pour ne pas colorer.

En fin de cuisson rajouter la crème et verser dans un plat en verre.

Mettre 2 litres d'eau à chauffer, y ajouter les 2 cubes or. A ébullition ajouter 6 feuilles de lasagnes. Laisser cuire 5 mn, les égoutter et les poser directement sur le lit de poireaux.

Après avoir retiré la peau des pavés de saumon les couper en tranches de 1 cm et les poser sur les lasagnes que vous recouvrez.

Renouveler l'opération de cuisson des lasagnes pour recouvrir le saumon.

Faire la béchamel : dans une casserole faire fondre le bouillon de pot au feu dans 1 litre d'eau. Dans une autre casserole faire fondre le beurre, y ajouter la farine sur feu doux puis ajouter progressivement le bouillon pot au feu tout en remuant avec un fouet. Votre béchamel est prête à recevoir les épices, aneth + muscade + jus de citron + sel et poivre.

Verser la béchamel sur les lasagnes, saupoudrer de gruyère râpé et mettre au four à 180 ° th 6 pendant 45 mn environ.