



Lasagne au saumon fumé et aux épinards



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de feuilles de lasagne
400 grammes d'épinards (surgelés à la crème, dégelés)
200 grammes de saumon fumé
2 cuillères à soupe de beurre (+ un peu de beurre en plus)
2 cuillères à soupe de farine
5 décilitres de lait entier
sel et poivre
noix de muscade
200 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez brièvement les feuilles de lasagne dans un grand faitout d'eau bouillante. Laissez-les égoutter sur des essuie-verres propres.
- 2.** Beurrez un plat allant au four. Garnissez le plat d'une couche de feuilles de lasagnes. Déposez-y une couche d'épinards et une couche de saumon. Couvrez avec des feuilles de lasagne. Poursuivez jusqu'à utilisation de tout le saumon et de tous les épinards.
- 3.** Préparez une sauce béchamel.
- 4.** Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-y la farine. Mélangez bien, et laissez un peu coller.
- 5.** Incorporez ensuite le lait petit à petit tout en remuant. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce béchamel bien liée. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Retirez la casserole du feu et versez la béchamel sur la lasagne.
- 6.** Parsemez de fromage râpé et cuisez 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.