



Lasagne à la ricotta, aux épinards et au saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon (finement émincé)
400 grammes d'épinards en branches frais
250 grammes de ricotta (Galbani)
100 grammes de brugge vieux (râpé)
540 grammes de saumon atlantique (Fisker Daily - Décongelé. Faites cuire le saumon au four avant de l'utiliser*)
feuille de lasagne (De Cecco)
100 ml de lait
2 tomates (en rondelles)
huile d'olive
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez les épinards et laissez-les réduire à feu vif. Jetez l'excédent d'humidité.
- 3.** Incorporez la moitié de la ricotta et la moitié du fromage râpé dans les épinards.
- 4.** Ajoutez sel, poivre et noix de muscade.
- 5.** Dans un plat de cuisson, alternez les couches d'épinards, de saumon et de feuilles de lasagne. Terminez avec des feuilles de lasagne.
- 6.** Fouettez le reste de la ricotta avec le lait. Ajoutez sel, poivre et noix de muscade.
- 7.** Nappez la lasagne avec ce mélange.
- 8.** Disposez les rondelles de tomate sur la lasagne. Saupoudrez-la avec le reste du fromage râpé.



- 9.** Faites-la cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 10.** *Disposez les morceaux de saumon dans un plat de cuisson. Aspergez d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Effilochez le saumon à la fourchette.