

Recettes française au poisson

Lasagnes aux épinards, fruits de mer et saumon fumé

Ingrédients pour 2 personnes

- 7 à 8 feuilles à lasagnes
- 200 gr de cocktail de fruits de mer
- 100 gr de saumon fumé
- 5 cl de vin blanc
- 125 gr de mascarpone
- 10 cl de coulis de tomate
- 250 gr d'épinards hachés
- Farine
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à soupe d'aneth feuilles
- Huile d'olive
- Parmesan pour saupoudrer

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Verser de l'huile d'olive dans une casserole.

Verser les épinards dans la casserole et cuire 5 mn à feu doux.

Verser ensuite le mascarpone sur les épinards.

Ajouter l'aneth, mélanger le tout et réserver.

Faire chauffer de l'huile dans une autre casserole.

Ajouter les fruits de mer, le saumon fumé et le vin blanc.

Mélanger et laisser cuire 5 mn.

Ajouter ensuite le coulis de tomate.

Mélanger et saupoudrer de farine pour lier la sauce.

Réserver.

Tapisser le fond d'un plat à gratin avec des feuilles à lasagnes.

Étaler du mélange aux épinards sur la première couche de feuilles à lasagnes.

Recouvrir de feuilles à lasagnes et étaler dessus la sauce aux fruits de mer.

Recommencer 1 fois le tapissage épinards puis fruits de mer et finir par une couche d'épinards.

Saupoudrer de parmesan.

Poivrer et saler si nécessaire car le saumon fumé est salé d'origine.

Préchauffer le four à 180/190 ° puis enfourner le plat pour 45 mn environ.

Lorsque le plat est bien doré, c'est prêt.