

Lasagnes au saumon et aux poireaux



Aujourd'hui je vous propose une recette qui sort de l'ordinaire (dans sa catégorie) ! De délicieuses lasagnes au saumon et aux poireaux, une merveilleuse alliance qui rendent ces lasagnes tout simplement succulente ! Le gout de ces lasagnes changent, il n'y a pas de sauce tomate. Chez moi, on les a vraiment adoré, tiré de mon nouveau petit livre "Lasagnes" il y a des recettes à faire car celle-ci mon vraiment convaincu !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la sauce béchamel:

40g de beurre

40g de farine

50cl de lait

2 pincées de noix de Muscade

Sel, poivre

Pour les lasagnes:

8 feuilles de Lasagne

200g de saumon fumé

3 petits poireaux (ou 2 moyens)

120g de gruyère râpé

Préparation:

Préparez la sauce béchamel:

Portez à ébullition le lait. Faites fondre le beurre sur feu doux. Ajoutez la farine délicatement en mélangeant avec une cuillère en bois.

Versez le lait bouillant, mélangez avec la cuillère en bois ou au fouet. Laissez épaissir en remuant régulièrement. Salez, poivrez, ajoutez la noix de Muscade râpée, puis mélangez. C'est prêt, réservez.

Préparez les lasagnes (le montage):

Préchauffez le four à 200°C (th.6-).

Coupez les poireaux lavés dans leur longueur et faites-les cuire à la vapeur 10min. Egouttez-les et réservez-les
Découpez le saumon fumé en morceaux. Faites cuire les lasagnes 3min dans une casserole d'eau bouillante.
Egouttez-les et déposez-les sur un torchon propre.

Déposez 1 bonne cuillère à soupe de sauce béchamel dans le fond d'un plat, puis 2 feuilles de lasagne.
Recouvrez de poireaux, de saumon et parsemez d'un peu de gruyère. Déposez une nouvelle couche de béchamel et répétez l'opération 2 fois. Terminez par 2 feuilles de lasagne, une couche de béchamel et du fromage pour gratiner.

Enfournez pour 30 à 35min. Servez sans attendre.