



Lasagnes au saumon et fondue de poireaux-échalotes

Plus connue sous sa variante à la bolognaise, la lasagne peut aussi devenir un plat gourmet lorsqu'on y introduit les plus raffinés des ingrédients... Ici, le saumon se mélange savoureusement avec la fondue de poireaux-échalotes.

Ingrédients pour 8 personnes

520 grammes de saumon frais
570 grammes de blancs de poireaux
80 ml d'huile d'olive
125 grammes d'échalotes
450 ml de crème allégée
120 ml de lait
53 grammes de gruyère râpé
400 grammes de lasagne

Préparation

1. Couper en fines lamelles les blancs de poireaux, et les faire fondre à feu très doux dans l'huile d'olive, pendant environ 25 minutes.
2. Emincer les échalotes et les rajouter aux poireaux. Faire fondre encore 15 minutes.
3. Ajouter la crème allégée et faire cuire pendant 5 minutes. Rajouter le lait, bien remuer puis éteindre le feu et réserver.
4. Faire cuire la lasagne al dente, puis égoutter.
5. Couper en petits dés le saumon frais.
6. Beurrer légèrement un moule carré et y verser les poireaux fondus, puis une couche de lasagne, puis du saumon. Alternier ainsi jusqu'au bout.
7. Placer les gruyère râpé sur la dernière couche et enfourner 25 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Bon appétit!