

Pâtes

Lasagnes aux deux saumons



1h35

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

0

REPOS

634

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les
lasagnes

500 g **Saumon**
12 **Feuilles de lasagne**
4 tranche(s) **Saumon fumé**
100 g **Mozzarella**
80 g **Parmesan**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédient pour le
concassé de tomates

1 kg **Tomate(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
3 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 pincée(s) **Sucre semoule**
1 **Thym**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Gros sel**
1 **Sel**

Ingrédients pour les
épinards

Étape 1

Préparation du concassé de tomates

- 1 Eplucher et hacher les échalotes avec un couteau éminceur. Réserver dans un ramequin.
- 2 Eplucher et hacher l'ail. Réserver dans un ramequin.
- 3 Monder les tomates. Les couper en quatre, les épépiner puis les couper en dés à l'aide du couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 4 Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu doux, faire revenir les échalotes émincées en mélangeant avec une spatule.
- 5 Ajouter l'ail haché, laisser cuire sur feu doux sans laisser colorer.
- 6 Saler et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Ajouter les dés de tomate.
- 8 Ajouter le thym, le piment d'Espelette, le gros sel, le sucre et mélanger.
- 9 Couvrir la sauteuse et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
- 10 Retirer le couvercle, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes à découvert.
- 11 Quand le concassé est prêt, le retirer du feu et le verser

dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la béchamel

- 1 Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu doux.
- 2 Quand le beurre crépite, ajouter la farine et mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser cuire pendant quelques secondes sans cesser de fouetter.
- 3 La préparation ne doit ni colorer ni cuire trop vite. La farine perdrait alors une partie de ses qualités épaississante et la préparation aurait un goût de farine.
- 4 Incorporer le lait froid en une seul fois sans cesser de fouetter.
- 5 Pour éviter la formation de grumeaux dans une béchamel, incorporer soit le lait froid dans le roux chaud, soit le lait chaud dans le roux froid.
- 6 Porter doucement le mélange à ébullition sans cesser de fouetter.
- 7 Ajouter le sel, la noix de muscade et remuer.
- 8 Quand la préparation commence à bouillir, baisser le feu et continuer à fouetter.
- 9 Quand la béchamel commence à épaissir, couper le feu, ré-assaisonner si nécessaire et continuer à fouetter pour faire cesser l'ébullition.
- 10 Incorporer la ricotta et mélanger.

Étape 3

Cuisson des épinards

- 1 Concasser grossièrement les feuilles d'épinard préalablement lavées et séchées à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler et dégermer les gousses d'ail. Réserver.
- 3 Faire fondre le beurre coupé en morceaux dans une casserole.
- 4 Ajouter les gousses d'ail et mélanger.
- 5 Quand le beurre commence à colorer, retirer l'ail et verser les feuilles d'épinard dans la casserole.
- 6 Saler, poivrer, ajouter de la noix de muscade et mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 7 Prolonger la cuisson des épinards jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson.
- 8 Retirer du feu et réserver les épinards dans une assiette.

Étape 4

Préparation des saumons

- 1 Retirer les parties sombres des tranches de saumon fumé.
- 2 Couper le saumon frais au milieu, au niveau des arrêtes, et enlever la peau à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 3 Couper des tranches d'environ 8mm. Réserver dans un

500 g **Epinard**
40 g **Beurre**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Noix de muscade**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce béchamel

1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
60 g **Farine**
60 g **Beurre**
100 g **Ricotta**
1 **Sel**
1 **Noix de muscade en poudre**

plat.

- 4 Couper la mozzarella en tranches de 3-4mm d'épaisseur.
- 5 Râper le parmesan.

Étape 5

Montage de la lasagne

- 1 Préchauffer le four à 185°C(Th.6).
- 2 Assaisonner le saumon frais de sel et de poivre.
- 3 Verser un peu de béchamel au fond du plat à lasagne.
- 4 Disposer les feuilles de lasagne dans le plat.
- 5 Verser la moitié des feuilles d'épinard et les tranches de saumon fumé.
- 6 Napper de béchamel.
- 7 Déposer une nouvelle couche de feuilles de lasagne en tassant la préparation.
- 8 Disposer le reste des épinards et le saumon frais, côté assaisonné vers le bas.
- 9 Saler et poivrer.
- 10 Ajouter les rondelles de mozzarella et napper de béchamel.
- 11 Mettre un dernière couche de feuilles de lasagne en tassant la préparation.
- 12 Verser le reste de la béchamel et l'étaler avec une spatule.
- 13 Parsemer de parmesan râpé.
- 14 Passer le doigt sur les bords du plat pour enlever les morceaux de fromage qui brûleraient à la cuisson.
- 15 Enfourner à 185°C (Th.6) pendant 35 minutes.

Étape 6

Dressage

- 1 Réaliser des quenelles de concassé de tomate à l'aide de deux cuillères.
- 2 Disposer les quenelles en étoile sur la lasagne.
- 3 Placer une feuille de laurier et des branches de thym au centre de l'étoile.