

## Recettes :

[recette légumes](#)  
[recette plats](#)  
[recette poisson](#)  
[recette épinard](#)  
[recette lasagnes](#)  
[recette pâtes](#)  
[recette saumon](#)

## Recette pour :

[Recettes pas chères](#)

## Autres recettes :

[Lasagnes](#)  
[Lasagne aux deux saumons](#)  
[Lasagne saumon épinards](#)  
[Lasagnes aux épinards](#)  
[Lasagnes saumon et épinards](#)

## Nos autres recettes

## Recettes de chef

## Nos dossiers cuisine

## Ingrédients

pour Lasagnes au saumon et épinards

- 12 feuilles de lasagnes séchées
- 450 g d'épinards à la crème surgelés et décongelés
- 300 g de saumon frais (2 pavés)
- 250 g de ricotta
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de mozzarella râpée
- 50 g de parmesan râpé
- 50 ml d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

## Préparation

pour Lasagnes au saumon et épinards

Préchauffez le four th.6/7 (190°C).

Dans un grand saladier, mélangez la ricotta, la crème fraîche, les épinards et l'huile d'olive. Salez, poivrez et laissez reposer.

Enlevez la peau des pavés de saumon et coupez-les en lanières.

Dans le fond du plat, disposez des feuilles de lasagnes, 1/3 du mélange du saladier, 1/3 des lanières de saumon, des feuilles de lasagnes, à nouveau 1/3 du mélange, 1/3 de saumon, des feuilles de lasagnes, le reste du mélange, le reste de saumon et les feuilles de lasagnes restantes.

Saupoudrez de la mozzarella et du parmesan râpé. Salez légèrement et donnez 2 à 3 tours de moulin de poivre.

Enfournez pendant 40 min.

Servez bien chaud.

## Astuces

pour Lasagnes au saumon et épinards

Vous pouvez remplacer la saumon par un autre poisson, truite saumonée, cabillaud ou haddock. Dans ce dernier cas, salez légèrement et faites tremper quelques heures le haddock dans de l'eau froide pour retirer l'excédent de sel.



\* : -35% sur votre produit préféré avec le **CODE PROMO 579100**

Offre valable jusqu'au 31/07/2010 sur [www.becquet.fr](http://www.becquet.fr), non cumulable avec un autre code promotionnel.

## Lasagnes au saumon et épinards

Note de la recette :



J'aime

116

## Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

15 min

Temps de cuisson :

40 min

Temps de repos :



Recette postée par [Joelle de Pommeret](#)



[Imprimer la recette](#)



[envoyer à un ami](#)



[Ajouter à mon carnet de recettes](#)



[donner votre avis sur cette recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)



[Signaler une erreur sur cette recette](#)

## Astuces

pour Lasagnes au saumon et épinards

Vous pouvez remplacer la saumon par un autre poisson, truite saumonée, cabillaud ou haddock. Dans ce dernier cas, salez légèrement et faites tremper quelques heures le haddock dans de l'eau froide pour retirer l'excédent de sel.

## Commentaires des internautes

pour Lasagnes au saumon et épinards

**Vous aussi, déposez votre commentaire !**

par quoi je pourrai remplacer la ricotta je n'aime pas trop

*maryse - poissy - France - Le 17 septembre 2010*

**Ce commentaire vous a-t-il été utile ?**

[OUI](#)

[NON](#)

 [Signaler un commentaire abusif](#)

 [Répondre à maryse](#)

Recette très bonne. Pour ma part j'ai utilisé du saumon fumé et cela convient très bien. Par contre mes feuilles du dessus on littéralement séchées pendant la cuisson et donc inmangeables...

*Estelle - Saint etienne - France - Le 16 septembre 2010*

Pertinence

**100%**

*1 cuisinante sur 1 a trouvé ce commentaire utile*

**Ce commentaire vous a-t-il été utile ?**

[OUI](#)

[NON](#)

 [Signaler un commentaire abusif](#)

 [Répondre à Estelle](#)

peut on remplacer les épinards par des feuilles de bettes j'en ai beaucoup au jardin merci pour la réponse Chantal

*chantal - falmignoul - Belgium - Le 16 septembre 2010*

**Ce commentaire vous a-t-il été utile ?**

[OUI](#)

[NON](#)

 [Signaler un commentaire abusif](#)

 [Répondre à chantal](#)

**Lire les autres commentaires sur la recette ►**

**Vous aussi, déposez votre commentaire !**

Ceci peut également vous intéresser :

### **Quiche de légumes et saumon**

Recettes quiche de légumes et saumon faciles : Préchauffez le four th.7 (190°c). faites cuire à la vapeur les...

### **Tartare de saumon et de coquilles saint jacques**

Recettes tartare de saumon et de coquilles saint jacques faciles : Enlevez la peau et les arêtes du saumon. hachez la chair au couteau....

### **Risotto au saumon**

Recette risotto au saumon facile : Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. ajoutez l'oignon et le...

### **Cake au chocolat à l'ancienne**

Recette cake au chocolat à l'ancienne : Cassez le chocolat en morceaux. faites-le fondre au bain-marie avec 5...

### **Escargots portabella**

Recettes escargots portabella faciles : Hachez finement la tranche de champignon, les échalotes et pressez...

### **Bonbons au caramel et au chocolat**

Recettes bonbons au caramel et au chocolat : Mettez le sucre, le miel et 3 c. à soupe d'eau dans une casserole et...

### **Tartare de poisson**

Recette tartare : Retirez les filets. faites-les cuire à la vapeur pendant 15 min...

### **Recettes lasagnes : Voir notre dossier Recettes de lasagnes**

### **Recette au saumon : Voir notre dossier Recettes de cuisine au saumon**

### **Sole**

Cuisine sole : Avec son physique à l' «égyptienne», la sole est un poisson plat...

### **Clafoutis**

Clafoutis recette : S'il y a un dessert qui rend hommage aux fruits, c'est bien le...

### **Epinards : Recettes épinards faciles (230 recettes)**

Gratin d'épinards à l'oeuf, Lasagnes aux épinards, Beignets aux épinards

### **Lasagne : Recettes lasagne faciles (130 recettes)**

Lasagnes en mini-cocottes, Lasagnes de courgettes express, Lasagnes à la bolognaise

### **Epinard : Recette épinard facile (230 recettes)**

Gratin d'épinards à l'oeuf, Lasagnes aux épinards, Beignets aux épinards