

Recettes :

recette legumes
recette plats
recette poisson
recette épinard
recette lasagnes
recette pates
recette saumon

CuisineAZ a repéré pour vous !



LES 2 PAPILLOTES

39.99 €

25.99 €*

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

Offre valable jusqu'au 31/07/2010 sur www.becquet.fr, non cumulable
avec un autre code promotionnel.

Recette pour :

Recettes pas cheres

Lasagnes au saumon et épinards

Autres recettes :

Lasagnes
Lasagne aux deux
saumons
lasagne saumon
épinards
Lasagnes aux épinards
Lasagnes saumon et
épinards

Note de la recette :

5
5

J'aime 116

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Temps de repos :



15 min

40 min



Recette postée par [Joelle de Pommeret](#)

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



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

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.

Commentaires des internautes

pour Lasagnes au saumon et épinards

Vous aussi, déposez votre commentaire !


par quoi je pourrai remplace la ricota 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 in mangeables...

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 epinards 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 epinards 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 epinard facile (230 recettes)

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