

Lasagnes saumon et poireaux

Préparation **30 mn** | Cuisson **35 mn** | Repos **2 h** | Temps Total **3 h 05 mn**



Ingrédients / pour 8 personnes

- 3 pavés de saumon
- 5 poireaux
- 250 g de Mascarpone
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- feuilles de lasagnes sèches
- quelques brindilles de thym
- huile d'olive
- 30 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- sel, poivre

PRÉPARATION

- 1** Emincer les poireaux en ne gardant que les parties les plus tendres. Bien les laver et les égoutter. Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux dans un peu d'huile d'olive, environ 15 minutes à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer.
- 2** Rincer les pavés de saumon à l'eau fraîche. Les couper en dés. Saler, poivrer. Réserver.
- 3** Dans une terrine, mélanger le mascarpone, la crème, les oeufs battus et un peu de sel et de poivre.
- 4** Beurrer un moule à gratin. Déposer dans le fond un peu de mélange crémeux. Déposer des feuilles de lasagne. Recouvrir de poireaux, puis de saumon. Saupoudrer de parmesan, puis de feuilles de thym. Verser un peu de préparation crémeuse. Déposer ensuite une deuxième couche de feuilles de lasagnes, puis à nouveau poireaux, saumon, parmesan, thym, et crèmes.

5



Pour finir, déposer une dernière couche de lasagnes. Verser la crème restante et enfin le parmesan restant. Recouvrir de noix de beurre. Réserver au frais, filmé pendant 2h.

Pour finir



Mettre au four thermostat 6 (180°C) pour 35 minutes. Si le dessus brunit trop vite, recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium pour la fin de la cuisson.