

Plaisirs Gourmands d'Isa

Lasagnes Saumon Poireaux

Pour 6 personnes : Préparation : 30 min, 2 heures d'attente, 35 min de cuisson

4 pavés de saumon
5 poireaux
250 g de mascarpone (à température)
2 œufs
40 cl de crème fraîche liquide
9 feuilles de lasagnes fraîche
thym
huile d'olive
30 g de beurre
50 g de parmesan
sel et poivre

Coupez les poireaux en ne gardant que les blancs, émincez-les, lavez-les et les égouttez.
Faites-les revenir 15 min dans un peu d'huile d'olive à couvert puis salez et poivrez.
Réservez.

Coupez les pavés de saumon en petits dés, salez, poivrez. Réservez.

Mélangez la mascarpone avec la crème et les œufs battus, salez et poivrez.

Beurrez un grand plat rectangulaire et disposez une première couche de lasagnes, recouvrez de préparation crémeuse, de poireaux et de saumon, parmesan et thym.

Mettez une 2^e couche de lasagnes et à nouveau crème/poireaux/saumon/thym/parmesan.

Pour finir mettez une dernière couche de lasagnes, du parmesan et quelques noisettes de beurre.

Filmez le plat et réservez au frais 2 heures.

Faire cuire 35 min à 180°C (attention le dessus a tendance à se colorer facilement, n'hésitez pas à mettre une feuille d'aluminium)