

Lasagnes Saumon, oseille et crème de comté



Ingrédients pour un plat de 22x27 environ:

environ 300g de lasagnes sans
précuisson
1 pot de 250g de ricotta
200g d'oseille fraîche
10cl de crème liquide
1 pot de 250g de mascarpone

80g de comté
600g de filet de saumon frais ou
surgelé
1 petit pot de pesto rosso (190g)
sel, poivre

Préparation:

- Crème d'oseille:

Laver et trier les feuilles d'oseille. Dans une sauteuse, les faire fondre dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laisser refroidir. Mélanger l'oseille à la ricotta, saler, poivrer.

- cuire les filets de saumon dans un cuiseur vapeur une dizaine de minutes juste pour que les chairs se détachent.

- *Crème de comté*: faire chauffer la crème et le mascarpone dans une casserole puis y incorporer le comté. Laisser réduire quelques minutes.

- Montage:

Alterner les couches de lasagne, la crème d'oseille, une couche de saumon émietté, une couche de pesto rosso, puis de nouveau la crème d'oseille, du saumon. Terminer par une couche de lasagnes puis verser la crème de comté.



- *Cuisson*: au four préchauffé à 190°C pendant 25 à 30 minutes, puis éventuellement quelques minutes sous le grill pour gratiner.

