



Lasagne saumon-épinard

Ingrédients :

- 1 boîte de lasagne précuites
- 300gr de saumon fumé
- 500gr d'épinard en branche décongelés
- 1 pot de ricotta
- demi-crème + lait
- parmesan



1. Mélangez la ricotta et les épinards décongelés.
2. Montez la lasagne avec:
 - 1 couche de pâtes à lasagne
 - 1 couche de saumon
 - 1 couche de mélange épinard-ricotta... et un peu de parmesan
3. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des stocks
4. Mélangez 2 dl de demi-crème et 2 dl de lait, salez, poivrez, et versez sur la lasagne. Ajoutez un peu de parmesan.

Cuisson : 25 min. à 180°