



Les plats principaux

Lasagne au saumon fumé et légumes multiples

Pour 4 personnes.

Ingrédients

375 grammes de ricotta
125 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
125 grammes de champignons (en fines rondelles)
1 gousse d'ail (écrasée)
200 grammes des jeunes feuilles d'épinards
100 grammes de tomates séchées au soleil
1/2 poivron rouge (émincé)
200 grammes saumon (fumé)
1 quart de sauce tomate-basilic
paquet feuilles de lasagne
1 œuf (battu)
150 grammes Gruyère (râpé)

Méthode de préparation

Mettez les émincés de poivron 15 minutes sous le grill du four. Mélangez le Parmesan à la ricotta. Cuisez les champignons avec l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient mous. Faites cuire avec brièvement les feuilles d'épinard. Mélangez-y ensuite les tomates séchées au soleil et les émincés de poivron.

Construisez la lasagne comme suit dans un plat à four: sauce tomate, feuilles de lasagne, légumes, ricotta, lasagne, sauce tomate, saumon fumé, ricotta, légumes, lasagne. Mélangez l'œuf au reste de ricotta. Tartinez cela sur la dernière feuille de lasagne et répandez le Gruyère râpé par-dessus. Cuisez la lasagne 30 minutes dans un four préchauffé à 180°. Garnissez de quelques feuilles de basilic.

