



Entrées

Lasagne printanière au saumon, pesto, courgette et asperges vertes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes feuilles de lasagne
400 grammes de filet de saumon
200 grammes d'asperges vertes
1 courgette (in schijfjes)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de ricotta
100 grammes de pesto
100 millilitres de crème entière
200 grammes de mozzarella (geraspt)
poivre
sel
poignée cerfeuil

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Chauffez 1 cs d'huile d'olive dans une casserole et grillez les rondelles de courgettes et les asperges très brièvement à feu fort. Salez & poivrez.

Coupez le filet de saumon en fines tranches. Dans un plat mélangez la ricotta avec le saumon.

Chemisez un plat au four ou un nombre de petits rapiers avec 1 cs d'huile d'olive et répartissez 50 ml de crème sur le fond. Disposez une couche de feuilles de lasagne. Ajoutez une petite couche de mélange ricotta pesto suivie par une couche de saumon, d'asperges vertes et de courgettes. Répétez cela jusqu'à la fin de tous les ingrédients, tout en finissant par une couche de feuilles de lasagne, le mélange de ricotta pesto et les autres 50 ml de crème.

Saupoudrez la mozzarella râpée sur la lasagne et cuisez 40 à 45 minutes dans le four préchauffé. Retirez la lasagne du four et terminez avec le cerfeuil.

