

Lasagnes aux poireaux et saumon

Pour 6 :

- 3 pavés de saumon
- 3 œufs
- 5 poireaux
- 20 cl de crème fraîche
- 250 g de mascarpone
- feuilles de lasagnes sèches
- 50 g de parmesan
- 30 g de beurre
- huile d'olive, thym, sel , poivre.

Laver, émincer les poireaux.

Les faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive, pendant environ 15 min à couvert. Saler, poivrer.

Mélanger le mascarpone avec la crème, les œufs, sel, poivre.

Beurrer un moule à gratin, déposer au fond le mélange mascarpone, puis des feuilles de lasagnes, des poireaux,

le saumon, du parmesan, thym, crème, faire ceci 2 fois.

Finir par des feuilles de lasagne, la crème restante et le parmesan .

Recouvrir de noix de beurre.

Filmer le plat, mettre au frais pendant 2 h.

Mettre au four th.6 (180°) 35 min.