

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LASAGNES AU VERT DE BLETTES, SAUMON FRAIS, CHAMPIGNONS DE PARIS

Pour 4 personnes :

Un plat à gratin de 22X32XA6cms

1 paquet de lasagnes fraîches - 300g vert de blettes cuites à la vapeur et bien égouttées - 300g filet de saumon frais - 500g champignons de Paris - 50cl crème liquide entière - grana padano frais (ou du parmesan) - sel - poivre - noix de muscade moulue - beurre doux -

Laver les champignons sous l'eau froide rapidement. Les égoutter, leur couper les queues puis les émincer finement. Dans une poêle faire fondre une noix de beurre. Ajouter les champignons et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau. Saler et poivrer. Réserver.

Préchauffer le four à 160° (th.5-6).

Beurrer le plat à gratin. Placer une couche de lasagnes. Couvrir avec les champignons. Former à nouveau une couche de lasagnes. Couvrir du saumon émincé, assaisonner en sel, poivrer, en muscade moulue. Former à nouveau une couche de lasagnes. Recouvrir du vert de blettes grossièrement haché, assaisonner. Recouvrir à nouveau de lasagnes. Verser la crème liquide (elle doit tout recouvrir). Râper le fromage dessus. Enfourner et cuire 45 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr