

LASAGNES AU SAUMON

Pour 4/6 personnes environ, il nous faut :

3 grosses darnes de saumon

1 gros poireau ou 2 petits

1 échalote

1 oignon

10 cl de vin blanc sec

Feuilles de lasagne

Huile d'olives

Une noisette de beurre

1 c à c de fumé de poisson (facultatif)

Sel et poivre du moulin

1 litre de béchamel [ici](#)

Préparer les ingrédients ainsi que la béchamel que vous trouvez [ici](#) en doublant les quantités puisqu'il faut un litre de sauce béchamel.



Eplucher et laver échalote et oignon. Les émincer et les faire revenir dans une poêle avec un fond d'huile d'olives et une noisette de beurre.



Lorsqu'ils sont légèrement dorés, ajouter les poireaux nettoyer, laver et couper en rondelles dans la poêle.



Les faire suer, ils vont cuire et réduire à la cuisson.



Déglacer avec les 10 cl de vin blanc sec.

Les incorporer ensuite à la sauce béchamel que vous avez préparé et qui est restée tiède, rectifier l'assaisonnement. Mélanger et réserver.



Dans la poêle qui a servi à faire revenir oignon/échalote et poireaux, mettre de l'eau légèrement saler avec une cuillère à café de fumé de poisson et plonger les 3 darnes de saumon sur feu moyen.



Faire cuire les darnes environ 5 minutes côté peau et 2 côté chair. Il est inutile de les cuire entièrement, il suffit d'avoir une première cuisson, de pouvoir les nettoyer et les émietter pour la confection des lasagnes.



Une fois cette pré-cuisson terminée, bien nettoyer ceux-ci en enlevant la peau et arêtes.

Les émietter et réserver.



Toujours dans la même poêle, mettre de l'eau et un peu de sel et à ébullition, plonger les feuilles de lasagne seulement 2 minutes pour les ramollir.



Les égoutter et réserver.

Préchauffer le four T 200°, chaleur tournante.

Prendre votre plat et commencer par mettre une fine couche de sauce béchamel/poireaux sur le fond puis une couche de lasagne.

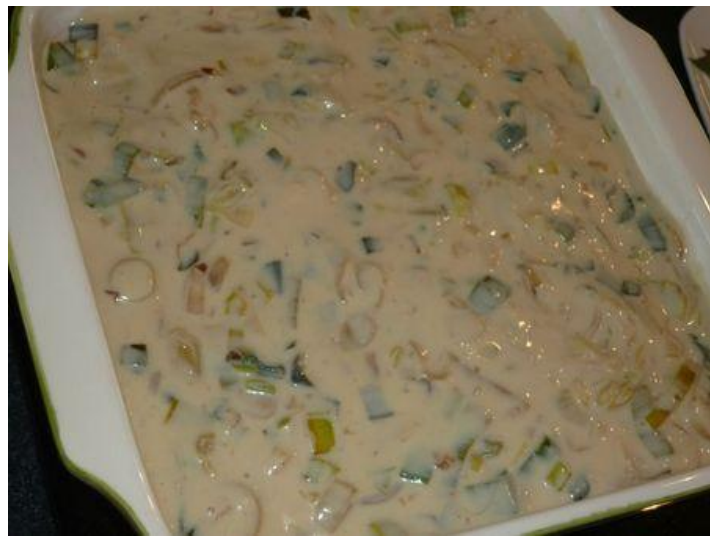


Ensuite une fine couche à nouveau de sauce béchamel/poireaux et une couche de saumon émietté.





Procéder jusqu'à arriver à hauteur du plat pour finir avec la sauce béchamel/poireaux.



Enfourner pour 20/25 minutes jusqu'à une petite coloration sur le dessus du plat. Vérifier la cuisson des lasagnes en piquant avec la pointe d'un couteau. Possibilité de mettre un peu de gruyère rapé sur le dessus ou de la chapelure.



Et voilà



A servir avec un peu de verdure et pourquoi pas

Bon appétit

