

Lasagnes pétoncles, saumon et poireau



Pour 4 personnes

- 4 ou 5 poireaux
- 20 cl de vin blanc (muscat sec pour moi)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 300 ml de lait
- 1 échalote
- 3 pavés de saumon ficelle (ou saumon frais si on ne trouve pas de saumon ficelle, ou du saumon fumé)
- 250 g de noix de pétoncles (surgelées de Monsieur P. c'est parfait)
- 50 g de beurre
- 4 grosses cuillères de farine
- 150 g de comté
- Quelques plaques de lasagnes

Couper les poireaux en petits morceaux, les laver et les faire revenir dans une sauteuse dans un peu de beurre, couvrir et laisser compoter tout doucement.

Préparer la béchamel au vin blanc.

Faire revenir l'échalote émincée dans le beurre, puis ajouter la farine et mélanger. Sortir du feu et laisser reposer 5 minutes, puis remettre à chauffer et ajouter le vin blanc. Mélanger, puis verser le lait et faire épaissir tout en continuant de mélanger. Poivrer, saler légèrement et ajouter la crème épaisse. Mélanger, couvrir.

Faire pocher le saumon dans un bouillon de légumes (maison si on a ou sinon un cube), puis l'effeuiller.

Faire revenir à la poêle dans un peu de beurre les pétoncles décongelées jusqu'à ce qu'elles soient légèrement cuites.

On peut maintenant passer au montage.

Mettre au fond du plat un peu de poireaux, un peu de béchamel et une couche de plaques à lasagnes. Mettre à nouveau une couche de poireaux, un peu de saumon émietté et des pétoncles, puis une ou deux louches de béchamel. Remettre des lasagnes, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. En général, je mets deux couches, pas plus. On termine en parsemant de compté râpé et on enfourne pour 25 minutes à 180°C.

Si on veut des lasagnes qui se tiennent à la découpe, il faut les préparer la veille.

Déguster avec un bon Sancerre ou un bon Riesling bien frais.