

LASAGNES AUX POIREAUX ET SAUMON

4 petits filets de saumon

- 9 feuilles de lasagne
- du parmesan râpé
- 75 g de beurre
- 75 g de farine
- ½ litre lait et ½ litre de fumet de poisson
- Sel et poivre
- 1 pincée de muscade
- 3 poireaux
- huile d'olive et un peu de beurre
- Sel
- poivre
- un peu de vin blanc (facultatif)

Coupez le saumon en cube, réservez. Lavez puis coupez les poireaux en fines lamelles. Préparez le fumet de poisson en y incorporant un peu de vin blanc.

Préparez la fondue de poireaux : faire chauffer l'huile et un peu de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les poireaux sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants.(j'y incorpore du fumet de poisson durant la cuisson).

Préparez la sauce béchamel. Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'un fouet.

Versez progressivement le lait, puis le fumet de poisson sans cesser de remuer, afin d'éviter les grumeaux. Bien délayer et faire épaissir sur feu doux.

Assaisonnez de poivre et noix de muscade et si nécessaire du sel.

Préchauffer le four à 180 °C.

Montez les lasagnes : versez un peu de béchamel, puis déposez des feuilles de lasagne, de la fondue de poireaux, du parmesan, des dés de saumon et la béchamel, puis ainsi de suite.

Recouvrir les dernières feuilles de fondue de poireaux, parmesan, de saumon et nappez de sauce béchamel

Enfourner pour 30 min environ.