

Lasagne Saumon Poireau



Pour
4 personnes



Préparation
12 minutes



Cuisson
29 minutes

Ingédients

Crème Fraîche «Spéciale Cuisson» 15% MG Grand Fermage	400 g
Mozzarella 40% MG Maestrella	200 g
Lasagnes	6 plaques
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Oignon jaune	1
Estragon déshydraté	2 pincées
Thym frais	2 branches
Saumon frais	350 g
Poireau	1
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Laver le saumon et le poêler avec de l'huile d'olive pendant environ 4 minutes. Émietter le saumon en enlevant les arêtes puis conserver.
- Laver, nettoyer et émincer le poireau et l'oignon. Dans une sauteuse, les faire dorer dans l'huile d'olive pendant 10 minutes. Assaisonner et ajouter l'estragon.
- Précuire les plaques de lasagnes dans de l'eau chaude salée durant 4 minutes.
- Dans un plat à four, disposer en alternance les plaques de lasagnes, le saumon et la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage. Renouveler 2 fois et finir par la Mozzarella 40% MG Maestrella.
- Enfourner à 200°C pendant 15 minutes.
- Laver et effeuiller le basilic frais, puis le parsemer sur la lasagne au moment de servir.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG



Mozzarella 40% MG/ES Râpé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr