

Lasagnes aux épinards, fromages et saumon



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Une recette équilibrée et complète qui change des lasagnes à la bolognaise !

Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- 18 plaques de lasagnes
- 500 g d'épinards
- 1 pot de ricotta
- 0,5 portion de fourme d'ambert
- gruyère râpé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites votre béchamel en mélangeant 1 litre de lait avec 5 cs de Maïzena, un peu de poivre et un cube de bouillon. Ne salez pas à cause du cube.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 3 Faites bouillir de l'eau salée et trempez-y quelques secondes chaque plaque de lasagnes au fur et à mesure du montage.
- 4 Mettez alors une couche de béchamel au fond d'un plat à gratin, puis recouvrez de feuilles de lasagnes, ensuite d'épinards que vous aurez mélangé aux fromages préalablement salés et poivrés.
- 5 Déposez une autre couche de lasagnes, de la béchamel, le saumon émietté et terminez par une dernière couche de lasagnes et de béchamel.
- 6 Parsemez l'ensemble de gruyère râpé et enfournez 20 à 30 minutes.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

