



# LASAGNE AUX ASPERGES, SAUMON, RICOTTA ET EPINARDS



## Ingrédients

Pour 4 personnes:

250g de pâtes à lasagne  
750g d'asperges blanches  
400g de jeunes épinards  
800g de saumon  
1 gousse d'ail

½ cube de bouillon  
250g de ricotta  
400ml de lait demi-écrémé  
30g de margarine  
30g de farine  
100g de gruyère  
100g de crevettes grises



## Préparation

Eplucher les asperges et éliminer les extrémités plus dures. Réserver ainsi que les épluchures. Couper les asperges en tronçons obliques. Couvrir les déchets des asperges de 4dl d'eau et de 74dl de lait. Ajouter le bouillon en cube et portez à ébullition. Faire mijoter à petit feu pendant 30min, filtrer et laisser refroidir. Sauce béchamel : utiliser 4dl de bouillon d'asperge, faire fondre la margarine, ajouter la farine et faire sécher en mélangeant. Ajouter progressivement le lait et remuer encore, faire cuire jusqu'à ébullition ou le mélange épaissit. Eplucher l'ail et l'écraser. Faire chauffer un peu d'huile d'arachide, y faire revenir les morceaux d'asperges, jusqu'à ce qu'elles soient cuites al dente et réserver. Faire revenir les épinards et l'ail dans la même poêle (attention, si vous utilisez des épinards surgelés, les faire revenir dans une autre poêle au préalable, sans matière grasse pour éliminer l'eau). Ajouter la ricotta et assaisonner de sel et poivre. Mixer ensuite le mélange ricotta épinards avec 1dl de bouillon d'asperge pour obtenir une belle sauce verte et onctueuse, mélangez avec les morceaux d'asperges

Couper le saumon en lamelles. Préchauffer le four à 200°C. Verser la moitié de la sauce aux épinards dans le fond du plat et recouvrir de pâte à lasagne fraîche (si vous utilisez des pâtes sèches, précuisez-les à l'eau). Garnir la couche de pâte de la moitié du saumon et du reste de la sauce aux épinards. Recouvrir d'une nouvelle couche de lasagnes. Ajouter le reste du saumon et recouvrir de béchamel, saupoudrer de gruyère. Enfourner 20 min. Décorer de crevettes grises et servir.