



Promotion santé Valais Gesundheitsförderung Wallis

Lasagne saumon-épinards



Ingrédients

- 1 boîte de pâtes à lasagne
- 300 g. de saumon fumé
- 500 g. d'épinard en branche décongelés
- 1 pot de ricotta demi-crème et lait
- Gruyère

Préparation

- Mélanger la ricotta et les épinards décongelés
- Monter la lasagne en superposant : 1 couche de pâtes à lasagne - 1 couche d'épinards - ricotta - 1 couche de saumon
- Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des stocks
- Mélanger 2 dl de demi-crème et 2 dl de lait, saler et poivrer poivrez, verser sur la lasagne
- Ajouter un peu de gruyère râpé et mettre au four

Cuisson : 30 minutes à 180 degrés

[Télécharger la recette](#)