

## Lasagnes de saumon aux brocolis



4 personnes



Italie



Plat annuel



Économique



Facile

### INGREDIENTS

Pâte à nouille : 400g de farine type 55, 4 œufs, sel

Béchamel : 80g de beurre, 40g de farine, 0.5l de lait, 0.5l de fumé de poisson, 1 échalote, 0.2l de crème fleurette, set, poivre, muscade

Garniture : 1 pied de brocolis, 2 c à s d'huile d'olive, 250g de saumon, sel, poivre, 60g de gruyère, 60g de chapelure

### MATERIEL NECESSAIRE

Robot, machine à pâtes

### PREPARATION ET REALISATION

Verser dans le robot la farine préalablement tamisée. Ajouter le sel et les œufs. Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte souple. Faire une boule que vous enveloppez dans un linge. Laisser 1 heure. Laminer la pâte avec la machine à pâtes en feuilles rectangulaires. Dans une casserole faire fondre le beurre et faire suer sans coloration l'échalote préalablement ciselée.

Ajouter la farine. Remuer pour obtenir une pâte lisse. Réserver.

Dans une autre casserole porter à ébullition le lait et le fumé de poisson.

Ajouter le roux à l'échalote en remuant avec un jus jusqu'à obtention d'une béchamel. Saler poivrer et muscader. Réserver.

Prélever les sommités du pied de brocolis et les faire suer dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter le saumon coupé grossièrement et le cuire à feu doux en l'émiettant. Rectifier l'assaisonnement. Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un plat à gratin. Monter les lasagnes en alternant pâte/brocolis-saumon /béchamel en commençant et en finissant par les feuilles de lasagne. Mixer le gruyère et la chapelure ensemble. Enduire la dernière feuille de lasagne avec le reste de béchamel et saupoudrer de la préparation chapelure / gruyère. Cuire au four pendant environ 25 min

Alice Délice

