

LASAGNE DE COURGETTES AU SAUMON

Ingrédients :

- ✓ Filet de saumon
- ✓ Tartare ail et fines herbes
- ✓ Crème pour sauce
- ✓ Courgettes
- ✓ Oignons rouges
- ✓ Parmesan râpé
- ✓ Sel

Préparation :

1. Coupez les oignons et les courgettes en lamelles pas trop fines
2. Faites chauffer la crème et le tartare jusqu'à obtenir une préparation homogène
3. Coupez le saumon en morceaux de 0.5cm d'épaisseur environ et le saler

Montage de la lasagne :

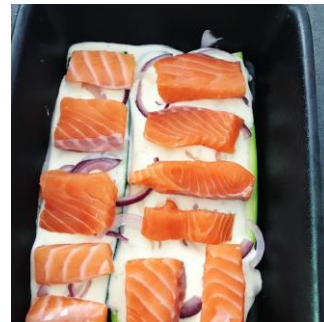
1^{ère} couche : lamelles de courgettes

2^{ème} couche : sauce tartare

3^{ème} couche : lamelles d'oignons

4^{ème} couche : le saumon

Ainsi de suite jusqu'à obtenir 3 couches



Finissez par les lamelles de courgettes recouvertes de sauce tartare puis de parmesan

Cuisson : environ 30-40 minutes chaleur tournante à 200°C.



BON AP'