



Lasagnes au saumon

Ingrédients (8 personnes):

1 kg de filet de saumon épais en 1 morceau
100 g de pancetta
De 12 à 16 feuilles de lasagnes sèches
1 kg de jeunes épinards
100 g + 50 g de rana râpé
2 dl de jus d'orange + ½ orange en fines rondelles

2 cuil. à soupe de persil ciselé
3 dl de vin blanc sec
25 cl de lait
100 g de farine
Huile d'olive
50 g de beurre

Recette

1) Cassez les queues des épinards, lavez-les dans la passoire sous le robinet. Salez, cuisez-les dans la cocotte à feu moyen. Remuez souvent. Dès qu'ils sont fondus, égouttez-les, gardez le jus. Laissez refroidir dans la passoire. Ciselez grossièrement. Evacuez l'excès d'eau en pressant doucement.



2) Portez à ébullition 2 l d'eau salée et 2 cuil. à soupe d'huile. Plongez-y les lasagnes une à une. Cuisez-les par quatre, le temps qu'elles soient souples mais al dente (encore ferme sous la dent). Sortez-les avec la spatule, couchez-les côte à côte sur un linge, laissez-les refroidir.

3) Coupez la pancetta en très petits morceaux, faites-les fondre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient très croustillants ; égouttez-les en jetant le gras. Chauffez le beurre et 2 cuil. à s. d'huile à feu doux ; quand le beurre est fondu, ajoutez la farine, sel, cuisez 1 min à feu doux en tournant.

4) Sur feu moyen, versez par petites quantités le vin, le jus d'orange, puis le lait : attendez chaque fois que tout soit absorbé pour verser à nouveau. Ajoutez enfin 100g de grana, laissez le fondre en tournant, ôtez du feu. Poivrez généreusement, laissez tiédir.

5) Mêlez 1 cuil. à s. de sauce, 1 cuil à s. d'huile, 5 cl d'eau de cuisson des pâtes, étalez au fon du plat. Couvrez de lasagnes, puis de la moitié des épinards échevelés, de lasagnes, de sauces, de lasagnes. Posez le filet de saumon entier, légèrement salé recto verso. Couvrez de lasagnes.

6) Superposez épinards, lasagnes, pancetta, lasagnes, reste de sauce, lasagne, reste de grana. Poivrez, posez les rondelles d'orange. Arrosez d'un filet d'huile et de 2 cuil à s. d'eau, enfournez 30-35 minutes à 180° (th. 4) : le plat doit dorer et chanter. Semez le persil.

Et servez.

Astuces :

- Sortez le saumon du froid au moins 30 minutes avant la préparation, sinon il risquerait de mettre plus longtemps à cuire.
- Vous pouvez utiliser des feuilles de lasagnes qui n'ont pas besoin d'être cuites avant. Regardez bien les étiquettes. Cependant il faut que la sauce soit légèrement plus fluide et doublez la quantité de cuil. d'eau qu'il faut dans la recette (moi j'ai utilisé l'eau rendue par les épinards)
- Le grana : c'est un fromage italien du même type que le parmesan, il est affiné moins longtemps et conserve donc une saveur plus douce.