



Ma nouvelle
recette !

Inès, cuisinière
à la Maison provinciale

LASAGNES SAUMON EPINARDS



Pour 4 personnes :

- 1 boîte de lasagnes
- 400g de saumon frais
- 200g de saumon fumé
- 500g d'épinards surgelés
- Parmesan râpé ou fromage râpé
- 50 cl de crème fraîche
- 3 gousses d'ail
- Sel – poivre
- 1 noix de beurre

Préchauffer le four à 210°

Cuire les épinards jusqu'à décongélation.

Saler, poivrer, ajouter 2 cuillères à soupe de crème liquide et mélanger- Réserver.

Dans une casserole, faire revenir l'ail avec le beurre puis verser la crème liquide.

Laisser cuire à petit feu.

Ajouter le parmesan râpé en le mélangeant vivement avec un fouet.

Continuer la cuisson pendant 10mn toujours à petit feu.

Dans une poêle, cuire le saumon frais, 5 mn puis l'émietter.

Découper le saumon fumé en petits morceaux et le mélanger au saumon frais.

Beurrer un plat allant au four et poser successivement une couche de lasagne, une couche d'épinards, et une couche de saumon. Recommencer l'opération plusieurs fois.

Terminer par une couche de lasagne

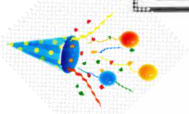
Puis verser la préparation (crème, ail, parmesan) couvrir de fromage râpé et enfourner pendant 20mn.





Jours de fête !

E	P	C	M	O	B	E	U	Q	R	I	C	A	A	B
I	E	H	A	L	L	O	W	E	E	N	A	B	P	S
R	N	A	S	O	F	L	U	L	V	T	E	U	E	E
E	T	M	Q	G	E	A	A	G	E	R	U	O	R	C
D	E	P	U	I	R	V	L	U	I	I	Q	N	O	O
A	C	A	E	R	I	A	Q	A	L	E	I	R	S	N
R	O	G	S	T	A	N	S	P	L	M	S	E	R	E
B	T	N	S	P	A	R	M	T	O	O	U	A	E	C
F	E	E	T	B	E	A	U	U	N	Q	M	I	R	I
I	F	M	W	V	L	C	E	I	A	A	D	S	I	T
E	E	A	I	E	I	A	T	P	D	E	V	T	O	S
S	S	N	S	T	F	S	Y	A	M	A	D	I	F	I
T	N	E	T	R	E	C	N	O	C	Y	G	A	V	M
A	A	G	E	F	D	E	C	O	R	L	L	A	C	R
E	D	E	R	K	E	R	M	E	S	S	E	O	B	A



AMPLI
ANNIVERSAIRE
APERO
ARMISTICE
BAGAD
BANQUET
BOUGIE
BRADERIE
CADEAU
CARNAVAL
CHAMPAGNE
CIRQUE
COMEDIE
CONCERT

CORSO
DANSE
DECOR
DEFILE
FERIA
FESTIN
FESTIVAL
FIESTA
FOIRE
HALLOWEEN
KERMESSE
MANEGE
MASQUE

MUSIQUE
NOCES
NOUBA
OLYMPE
PAQUES
PENTECOTE
RAMADAN
REVEILLON
RIGOLO
ROYAL
SPECTACLE
TWISTER
VIVANT



Réponse mot mystère page 39