

LASAGNE saumon



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 40 minutes

Instructions

- 1:**
Préparer la béchamel; faire revenir l'oignon dans l'huile.
- 2:**
Ajouter les carottes et le céleri puis le vin. Laissez mijoter.
- 3:**
Mélanger le lait, la farine et les assaisonnements; ajouter aux légumes lorsque ceux-ci sont assez tendres.
- 4:**
Laisser mijoter feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 5:**
Ajouter le saumon.
- 6:**
Dans un plat allant au four, alterner la sauce avec les lasagnes. Couvrir de fromage.
- 7:**
Mettre au four à 350F pour 30 à 40 minutes.

Ingrédients

2 tasses
Saumon cuit défait en petits morceaux

1
Oignon

1
Carotte

4
Branches de céleri

1 tasse
Farine

2 tasses
Lait

2 tasses
Vin blanc ou de moût de pommes

Huile d'olive

Sel, poivre

Assaisonnement à fruits de mer

Aneth

10
Lasagnes cuites

Fromage râpé au choix