

# 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