

Lasagnes d'épinards aux deux truites



Pour **4 personnes**



Temps de préparation : **40 min**

Temps de cuisson : **33 min**

Temps de repos : **0 min**



Ingrédients

600 g de pavé de truite
200 g de truite fumée en tranche
1 échalote
1 oignon
3 tomates
80 g de beurre
10 cl de vin blanc
400 g d'épinards frais
10 feuilles de lasagnes
25 cl de crème liquide
20 cl de crème fraîche épaisse
100 g d'emmental râpé
Gros sel
Sel
Poivre



Préparation de la recette

Epluchez, lavez et hachez l'échalote et l'oignon.

Taillez les pavés de truite en dés.

Lavez les tomates. Retirez leurs pédoncules et taillez-les en morceaux.

Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle, faites-y revenir la truite. Ajoutez l'échalote et l'oignon, faites cuire 3 minutes. Joignez les tomates à ce mélange et versez le vin blanc. Assaisonnez. Laissez mijoter 10 minutes.

Equeutez et lavez les épinards (retirez les feuilles abîmées). Egouttez-les. Faites-les cuire 4 minutes dans 30 g de beurre. Retirez l'excédent d'eau.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Faites cuire les feuilles de lasagnes 5 minutes à l'eau bouillante salée au gros sel.

Rafraîchissez dans une eau glacée.

Beurrez un plat à gratin, disposez au fond une couche de feuilles de lasagnes. Répartissez la moitié du contenu de la poêle. Ajoutez une couche d'épinards. Recouvrez de tranches de truite fumée et versez la crème liquide préalablement assaisonnée. Répétez l'opération une fois avec le reste d'ingrédients en terminant par une couche de lasagnes. Couvrez de crème épaisse. Parsemez d'emmental.

Enfournez et faites cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine.

Auteur : Cipa