

# Lasagnes au saumon



## Ingrédients nécessaires

lasagnes : 1 paquet(s)  
farine : 5cs  
eau : 3 verre(s)  
champignon de Paris : 1 boîte(s)  
beurre : 25g  
saumon en boîte : 200g  
concentré de tomates : 60g  
poivrons séchés : 250g  
muscade : 1 pincée(s)  
étorki : 100g  
lait : 15cl  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Les lasagnes sont des pâtes italiennes originaires de Bologne. On les dispose généralement dans un plat à gratin pour les recouvrir de viande et de fromage. Que dirais-tu de tester une alternative à la recette classique de lasagnes ?

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par allumer le four, à 200°C. Fais ensuite fondre 25g de beurre dans une casserole.



## Etape 2

Ajoute 2 cuillères à soupe de farine et mélange avec le beurre fondu. Ouvre ensuite la boîte de champignons de Paris et vide le jus dans la casserole. Fais attention à ne pas te couper en ouvrant la boîte.



## Etape 3

Ajoute 3 nouvelles cuillères à soupe de farine, 15cl de lait et 3 verres d'eau.



## Etape 4

Verse le concentré de tomates, la pincée de sel, de poivre et de muscade, les poivrons séchés, les champignons et enfin le saumon. Mélange après chaque ajout d'ingrédient.



## Etape 5

Beurre un plat à gratin.



## Etape 6

Commence par verser une couche de sauce au fond de ton plat.



## Etape 7

Alterne les couches de sauce et de lasagnes, en terminant par une couche de sauce.



## Etape 8

Parsème le dessus du plat de petits morceaux de fromage. Sache que tu peux également utiliser du gruyère râpé, si tu le souhaites.



## Etape 9

Demande à un adulte de mettre le plat au four. Les lasagnes doivent cuire environ 20 minutes à 200°C. Une fois qu'elles sont prêtes, il n'y a plus qu'à les sortir du four. Bon appétit !

