

Recettes de Chantal



Lazagnes de saumon

Ingédients :

*1kg d'épinard en branche

*1kg d'épinard haché

*500g de darne de saumon

*1kg de crème fraîche liquide

*Sel

*Poivre

*Râpé

*Oignon

*Ail

Pour la sauce :

Faire revenir l'oignon et l'ail, rajouter la crème fraîche et les épinards hachés, laisser cuire 10 mn

Pour le montage des lasagnes :

Faire cuire le saumon au court bouillon.

Faire une couche de sauce puis une couche de lasagne, émietter le saumon, ajouter les épinards en branche, remettre de la sauce + le râpé et en faire plusieurs couches.



Les paillassons

Ingédients :

*500 g de pomme de terre

*100 g de râpé

*Sel

*Poivre

*Persil frais

Préparation :

Râper les pommes de terre, mélanger le râpé, le sel, le poivre, le persil.

Déposer des petits tas sur du papier sulfurisé et mettre au four. Enlever du four quand les paillassons sont dorés.

Les paillassons peuvent se faire avec des courgettes râpées

Se mange avec une salade verte.

