**Lasagnes au saumon et aux épinards**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

* **Ingrédients**
* 1 boîte de lasagnes précuites
* 300 g de saumon fumé
* 500 g d'épinard en branches surgelés
* Parmesan
* 50 cl de crème liqude
* Poivre et beurre

Sel

**Préparation**

Préchauffer le four (210°C).  
Faire décongeler les [épinards](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_l-epinard_1.aspx) suffisamment longtemps à l'avance. Préchauffer le four (210°C).

Mettre un peu de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) dans un plat rectangulaire ou carré allant au four, puis une couche de [lasagnes](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_lasagnes_r_18.aspx), une couche de [saumon](https://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_truite-ou-saumon_2.aspx), une couche d'épinards et un peu de parmesan. Recommencer l'opération jusqu'à la fin des ingrédients.

Verser la crème liquide préalablement salée et poivrée.

Remettre un peu de parmesan puis cuire à four chaud pendant 25 mn.