

MILLE FEUILLE DE SAUMON AUX EPINARDS

(Recette de Héloïse Martel "Le petit livre de Recettes pour deux" des  ditions First)

INGREDIENTS :

2 grandes tranches de saumon fumé
300 g de pousses d'épinards
200 g de Ricotta
2 c   s de crème fraîche
1 paquet de bricks 30 g de beurre
sel, poivre



PREPARATION :

Lavez, essorer, équeuter et ciselez les  pinards
Faites les cuire dans une sauteuse jusqu'à ce que l'eau s'évapore
Ajoutez la Ricotta, puis la crème fraîche, très peu de sel et un peu de poivre
Préchauffez le four th. 6 (180 )
Beurrez un plat à gratin
Mettre au fond du plat une couche d'épinards, puis une demi-tranche de saumon fumé
Recouvrez d'une feuille de brick et recommencez trois fois la même opération
Terminez par une feuille de brick parsemer-la de petits morceaux de beurre
Faites cuire au four th 6 (180 ) pendant 45 mn



<http://katarinetta.canalblog.com/>