

Lasagnes froides Saumon, Concombre et Aneth

Une interprétation fraîche et moderne des lasagnes, sans cuisson, où les tranches de concombre remplacent les pâtes.

Le saumon fumé, la ricotta citronnée et l'aneth offrent une alliance légère, idéale pour l'été.

Ingrédients :

- 1 grand concombre
- 150 g de saumon fumé
- 200 g de ricotta
- 1 c à soupe de jus de citronnée
- Zeste d'1/2 citron
- 1 c à soupe d'aneth frais ciselé
- sel, poivre
- quelques baies roses (facultatif)

1. Laver le concombre et le trancher finement dans la longueur à l'aide d'une mandoline. Saler légèrement et laisser dégorger 10 minutes sur du papier absorbant.

2. Mélanger la ricotta avec le jus et le zeste de citron, l'aneth, du sel et du poivre.

3. Couper le saumon fumé en fines lamelles.

4. Sur une assiette, alterner les couches : tranches de concombre, ricotta citronnée, saumon fumé. Répéter 3 à 4 fois selon la hauteur souhaitée.

5. Terminer avec un peu de crème à la ricotta, quelques brins d'aneth et des baies roses pour la décoration.

6. Réserver au frais 30 minutes avant de servir pour une meilleure tenue.

