



## Estelle de Saint Germain

### **Lasagnes de courgettes au saumon**

#### Ingrédients :

2 courgettes, 2 pavés de saumon, 1 citron, de la ricotta ou de la faisselle, aneth, basilic, chèvre frais.

#### Recette :

Préchauffer le four à 190°

Couper le saumon en lamelles et le faire mariner 20 minutes avec un filet d'huile d'olive, le zeste et le jus de citron, de l'aneth et du basilic ou autres aromates.

Détailler les courgettes en lamelles dans la longueur.

Mélanger le saumon à la ricotta.

Dans un plat légèrement huilé, déposer des lamelles de courgettes, du saumon à la ricotta et monter en couches successives. Émietter un peu de chèvre frais par-dessus.

Enfourner 20-25 minutes