Lasagnes aux **Maquereaux**

4 personnes | 20 min préparation | 45-50 min cuisson

Les ingrédients

3 boîtes de 112,5 g de Filets de Maquereaux à la tomate la belle-iloise
8 plaques de lasagnes
70 g de gruyère râpé
3/4 de litre de lait
35 g de beurre
35 g de farine
5 g de sel (une cuillère à café rase)
3 pincées de poivre
2 pincées de muscade

Les étapes

1- Préchauffer le four à 200°C (th.6/7)
2- Réaliser la béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter le lait et faire cuire en remuant sans cesse jusqu'à ébullition. Ajouter le sel, le poivre et la muscade
3- Faire tremper les plaques de lasagnes dans l'eau froide quelques minutes
4- Emietter les maquereaux à la tomate dans un saladier à l'aide d'une fourchette
5- Montage du plat : une couche de béchamel, une couche de lasagnes, une couche de maquereaux à la tomate émiettés, une couche de béchamel, une couche de lasagnes, une couche de maquereaux, une couche de béchamel puis saupoudrer de gruyère râpé
6- Mettre au four environ 45 minutes