**Lasagne au potiron avec saumon frais et fumé**

**Aneth
courge musquée
saumon frais
mascarpone
purée de tomates
tomate
cheddar
gruyère
mozzarella de bufflonne**

**Courgette
huile d'olive
poivre
oignon
poireau
fenouil
ail**

Coupez une courgette en tranches, vaporisez-la d'huile d'olive, assaisonnez-la de poivre. Faites frire les tranches des deux côtés dans une poêle à griller.

Coupez un oignon, une tige de poireau et un fenouil en brunoise. Faites-les mijoter dans un peu d'huile d'olive avec quelques gousses d'ail écrasées. Assaisonnez avec du poivre et de l'aneth. Pas de sel.

Pelez et coupez une courge butternut en fines tranches ou achetez-les prédécoupées dans le commerce.

**Mousse de saumon**. Faites frire quelques tranches de saumon frais dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. Aucun assaisonnement n'est nécessaire, car le saumon fumé sera ajouté plus tard et contient suffisamment de sel pour l'ensemble du plat. Émiettez le saumon frais frit en gros morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse avec une quantité égale de mascarpone et quelques cuillères à soupe de purée de tomates.

Coupez une tomate cœur de bœuf en tranches et retirez les graines.

Vaporisez d'huile d'olive le fond d'un grand plat à lasagnes profond. Faites des couches, en commençant par des tranches de courgettes, puis en ajoutant des feuilles de potiron, de fines tranches de saumon fumé, une couche de légumes mijotés et quelques tranches de tomates.

Répétez l'opération avec une autre couche de feuilles de potiron, de saumon fumé et de mélange de légumes.

Terminez par une épaisse couche de mousse de saumon surmontée d'une couche de gruyère mélangé à du cheddar et, au centre, d'une boule de mozzarella de bufflonne coupée en tranches et saupoudrée de persil séché.

Placez la lasagne dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes. Vérifiez que la couche de fromage est suffisamment colorée et prolongez le temps de cuisson si nécessaire.