**Lasagne ouverte au saumon frais**

**Citron
feuilles de lasagnes
tomates cerises
oignons de printemps
basilic rouge
oseille
aneth
persil
poivre et sel**

**pignons de pin
ail
basilic
parmesan
huile d'olive
saumon frais
vinaigre balsamique blanc**

**Préparez le pesto** : Faites griller une poignée de pignons de pin dans une poêle sèche et mettez-les dans un mortier, avec quelques gousses d'ail écrasées, des feuilles de basilic frais et quelques cuillères à soupe de Parmesan râpé. Versez un peu d'huile d'olive et écrasez.

**Faites mariner les morceaux de saumon** pendant une heure dans une marinade de vinaigre balsamique blanc, de jus de citron et d'huile d'olive. Conservez ensuite la marinade.

**Faites chauffer le four** à 185°C. Retirez les morceaux de saumon de la marinade et placez-les dans un plat allant au four, graissé avec un spray d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettez le plat au four pendant 15 à 20 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Allumez le gril du four pour les deux dernières minutes. Vérifiez la cuisson et corrigez-la si nécessaire.

Faites cuire les feuilles de lasagnes. Arrosez une poignée de tomates cerises d'un spray à l'huile d'olive. Faites-les rôtir dans une poêle à griller chaude. Coupez deux oignons de printemps en deux dans le sens de la longueur.

Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils prennent une forme grillée dans une poêle à griller sèche. Fouettez la marinade pour en faire une vinaigrette à l'aide d'un mixeur manuel.

Réchauffez brièvement le pesto et la vinaigrette, par exemple dans le four qui sera encore chaud après avoir fait frire le poisson.

**Dans l'assiette** : Faites chauffer les assiettes à l'avance. Déposez une feuille de Lasagne cuite pliée en deux dans chaque assiette, avec un peu de pesto sur le dessus. Garnissez d'un morceau de saumon, d'une autre cuillerée de pesto et de quelques oignons de printemps. Répétez l'opération avec une nouvelle couche sur le dessus. Terminez avec une feuille de lasagne, du pesto et du Parmesan râpé.

Terminez avec les tomates de vigne rôties, le basilic rouge, l'oseille, l'ail sauvage, l'aneth, le persil, les cubes de tomates pelées, la ciboule verte hachée et quelques gouttes de vinaigrette.