

LASAGNES AUX COURGETTES *et crevettes roses*



Plat



Pâtes fraîches



N^o. portions
4



Préparation
40



Cuisson
70



INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes à lasagne Saint Jean
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1 échalote
- 40 g de beurre
- 15 g de farine
- 30 cl de fumet de poisson
- Gruyère râpé
- Chapelure fine de pain
- Sel / Poivre

RECETTE

- Dans un grand volume d'eau bouillante, plonger les plaques de lasagnes pendant 3 minutes.
- Une fois cuites, les passer sous l'eau froide afin d'arrêter la cuisson. Les égoutter puis les étaler entre 2 torchons humides.
- Hacher les courgettes préalablement rincées en petits dés. Emincer les échalotes, les faire revenir avec une noisette de beurre puis ajouter les courgettes. Laisser mijoter 10 minutes.
- Plonger les tomates 1 minute dans de l'eau bouillante afin de les éplucher facilement. Les rafraîchir dans un récipient d'eau glacée puis les éplucher avant de les découper en petits cubes.
- Les incorporer aux courgettes avec les crevettes. Saler et poivrer. Laisser mijoter à nouveau 5 minutes.
- Ajouter le beurre et la farine une fois le beurre fondu. Bien mélanger puis incorporer le fumet de poisson en mélangeant. Laisser réduire une vingtaine de minutes à feu doux. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Dans un plat, alterner les couches de lasagnes et la préparation, renouveler l'opération à 3 reprises. Recouvrir de gruyère râpé et de chapelure de pain avant d'enfourner 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les crevettes par des langoustines décortiquées.