

LASAGNES *aux courgettes et crevettes roses*



Plat



Pâtes fraîches



Nb. portions

4



Préparation

40



Cuisson

70



INGRÉDIENTS

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

RECETTE

Préparation

- 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.