

Lasagnes aux crevettes



Aujourd'hui je vous propose des lasagnes qui sortent un peu de l'ordinaire, des lasagnes aux crevettes ! Un plat vraiment délicieux, exquis, savoureux, j'ai adoré ! C'est une belle variante des lasagnes traditionnelles qu'on peut manger habituellement. Simple et plutôt rapide à réaliser quand vous auriez goûté ces lasagnes vous auriez qu'une envie c'est d'en refaire ! Pour cette recette j'ai opté pour une béchamel légère avec simplement du lait, de la Maïzena et bien évidemment de la noix de muscade.

Pour 4 à 5 personnes

Ingrédients:

8 feuilles de lasagnes

500g de crevettes roses cuites et décortiquées

100g de gruyère râpé

1/2c. à café d'ail haché

1 bouquet de persil plat

1/2c. à café de quatre-épices

1c. à soupe d'huile d'olive

1 noix de beurre

Sel, poivre

Pour la sauce béchamel:

40g de de Maïzena

50cl de lait

2 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la sauce béchamel:

Diluez la Maïzena dans un peu de lait.

Dans une casserole, faites chauffer le reste de lait avec le sel, le poivre et les pincées de noix de muscade. A ébullition, versez la Maïzena diluée tout en fouettant.

Laissez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe tout en continuant de mélanger au fouet.

Une fois la béchamel prête réservez-la.

Préparez les lasagnes:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer dans une poêle l'huile et le beurre. Ajoutez l'ail, le quatre-épices puis les crevettes. Salez, poivrez, mélangez et laissez revenir durant 3 à 4min. Ajoutez alors le persil haché, mélangez et réservez.

Faites cuire les lasagnes 3min dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et déposez-les sur un torchon propre.

Graissez un plat, déposez 2 feuilles de lasagne et un tiers des crevettes. Recouvrez de béchamel, puis 2 feuilles de lasagne, ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par de la béchamel.

Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez pour 30 à 35min, le dessus doit être bien doré.

Servez bien chaud.