

Lasagne courgettes et crevettes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 70 mn

Pour une recette de lasagnes qui sort de l'ordinaire. Si vous le souhaitez, remplacez les crevettes par des langoustines.

Ingrédients

- 400 g de pâte de lasagne, par exemple les pâtes de 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

Préparation

- 1 Plongez les plaques de lasagnes dans un grand volume d'eau bouillante durant 3 minutes.
- 2 Passez les plaques de lasagnes sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, égouttez-les puis étalez-les entre 2 torchons humides.
- 3 Rincez les courgettes puis hachez-les en petits dés.
- 4 Emincez les échalotes puis faites-les revenir avec une noisette de beurre et ajoutez ensuite les courgettes. Laissez mijoter 10 minutes.
- 5 Plongez les tomates 1 minute dans de l'eau bouillante afin de les éplucher facilement. Placez-les ensuite dans un récipient d'eau glacée puis épluchez-les avant de les découper en petits cubes.
- 6 Ajoutez-les aux courgettes en compagnie des crevettes et salez et poivrez puis faites mijoter 5 minutes.
- 7 Ajoutez le beurre, puis la farine une fois le beurre fondu. Mélangez et incorporez le fumet de poisson en mélangeant toujours. Laissez réduire une vingtaine de minutes à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 8 Préchauffez votre four à 180°C et prenez un plat adapté. Alternez les couches de lasagnes et la préparation, en renouvelant 3 fois l'opération. Recouvrez de gruyère râpé et de chapelure de pain et enfournez pendant 30 minutes.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

