

Lasagnes à la tétrogone, noix de St Jacques et crevettes



Pour 5 personnes :

3 feuilles de lasagne fraîches
25cl de crème liquide à 15% de MG
25cl de **fumet de poisson**
2cc bombées de maïzena
8 grosses crevettes et 5 petites
8 grosses noix de St Jacques
200g de tétrogone – *ou d'épinards* – cuite et essorée soit environ 600g de fraîche*
1/4 de gousse d'ail
1 cuillère à soupe de persil haché
sel et poivre

** là, j'avoue que c'est au pif. Pour la conserver je blanchis la tétrogone et je la congèle. Je ne l'ai pas pesée avant, je suis désolée.*

Cuire la tétrogone 5 minutes dans de l'eau salée.

La passer sous l'eau froide et la presser très fort entre les mains pour enlever le maximum d'eau.

Décortiquer les crevettes. Couper les grosses crevettes en quatre réserver les petites.

Mélanger la crème, le fumet de poisson et la maïzena. Ajouter les têtes des crevettes, porter à ébullition tout en remuant.

Ajouter l'ail – n'en mettez surtout pas plus de 1/4 de gousse – le persil, le sel et le poivre. Laisser épaissir à tout petit feu pendant 10 minutes.

Filter la sauce.

Pendant ce temps couper 6 noix de St Jacques en cubes et les deux restantes en lamelles fines.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée dans une sauteuse – *j'utilise une sauteuse car c'est large* – et faire cuire une à une les lasagnes pendant 5 minutes.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante si possible.

Beurrer le fond d'un plat à four de la grandeur des lasagnes si possible.

Y déposer une lasagne, la recouvrir de la moitié de la tétrogone, moitié des dés de noix de St Jacques et moitié des grosses crevettes.

Arroser avec un 1/3 de la sauce.

Recommencer une deuxième couche identique.

Terminer par une feuille de lasagne et arroser avec le reste de sauce.

Enfourner pour 20 minutes, *pas plus sinon les noix de St Jacques seront caoutchouteuses.*

A la sortie du four décorer avec les lamelles de St Jacques et les petites crevettes revenues rapidement au beurre dans une poêle.

On peut aussi, comme je l'ai fait, servir à l'assiette, il faut alors faire chauffer les assiettes auparavant et ajouter un feuilleté par assiette.