

Lasagnes aux cèpes et fruits de mer



Préparation :30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

15 feuilles des lasagnes (j'en ai mis moins)
300 g de cèpes frais émincés
280 g d'anneaux de calamars
250 g de crevettes roses cuites décortiquées
130 g de crabe
1/2 gousse d'ail
1/2 bouquet de persil plat
50 cl de lait
40 g de beurre
2 c à s de farine
2 c à s d'huile d'olive
20 cl de crème liquide
50 g de parmesan râpé
Sel et poivre du moulin

Dans une poêle faire revenir les cèpes dans 1 c à s d'huile, assaisonner et ajouter l'ail haché. Dans une autre poêle cuire les anneaux de calamars dans le reste d'huile 2 à 3 mn, assaisonner et ajouter les crevettes décortiquées, le crabe égoutté et les cèpes. Faire fondre 40 g de beurre dans une casserole, ajouter la farine, mélanger et ajouter peu à peu le lait toujours en mélangeant puis la crème liquide. Une fois la béchamel épaissie ajouter hors du feu le parmesan râpé et le persil ciselé. Assaisonner. Verser un peu de sauce dans un plat à gratin beurré et recouvrir de 3 feuilles de lasagnes. Mettre ensuite de la garniture aux fruits de mer et de la sauce. Remplir le plat en alternant ces ingrédients, terminer par des feuilles de lasagnes et un peu de sauce. Faire gratiner 20 mn à four préchauffé à 200°.

Vin conseillé : Bandol ou Cassis blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>