

Lasagne aux fruits de mer

Suzanne Lepinay - PPTC

Ingrédients:

- Lasagne (pâtes fraîches)
- Huile d'olive et beurre (moitié/moitié)
- Ail (2 ou 3 gousses)
- 1 Oignon
- Basilic frais
- 1 Piment rouge et vert
- Champignons frais (facultatif)
- 1 boîte de crème de champignon et une boîte de lait ou crème
- 1 tasse de vin blanc
- Crevettes, Pétoncles, Calamari, Filet de sole ou de morue, Crabe et Homard (si disponible)

Préparation:

- Faire revenir l'huile d'olive et beurre, l'ail, l'oignon, le piment, les champignons, la boîte de crème de champignon et la boîte de lait ou crème, et le vin blanc dans l'huile d'olive et le beurre
- ajouter le basilic frais à la fin seulement avec du sel et du poivre
- Utiliser de la farine pour épaissir si nécessaire
- Faire revenir les fruits de mer dans un peu d'huile avant de les transférer dans la sauce
- Monter la lasagne comme normal – ajouter du fromage feta émietté et du parmesan sur la deuxième couche, couvrir de fromage mozzarella et de chapelure pour gratiner