

LASAGNES AUX NOIX DE SAINT JACQUES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

600 gr de noix de Saint-Jacques

200 gr de crevettes

1 échalote

Lasagnes précuites

20 cl de vin blanc

80 gr de beurre

80 gr de farine

Lait

Gruyère râpé

Faire dorer l'échalote émincée dans du beurre. Ajouter les noix de Saint-Jacques et les crevettes et les faire revenir. Assaisonner. Ajouter le vin blanc et laisser frémir 2 mn.

Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans un verre gradué. Compléter ce jus avec du lait afin d'obtenir 1 litre pour faire la béchamel.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, y ajouter d'un coup la farine et le lait mélangé au jus de cuisson. Remuer sans cesse jusqu'à ébullition. Assaisonner la béchamel et y ajouter les noix de Saint-Jacques et les crevettes.

Dans un plat à gratin, mettre une couche de lasagne, puis la moitié de la préparation, une autre couche de lasagne, ensuite le reste de la préparation et recouvrir de gruyère.

Faire cuire au four à 200° pendant 30 mn.

Nathalie Simondet / 20 avril 2017