

Lasagne aux crevettes et aux épinards



Temps de préparation: 30 min

Cuisson: 35 min

Portions: 6

Béchamel

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 1,25 litre (5 tasses) de lait
- 1 pincée de muscade moulue
- Sel et poivre

Lasagne

- 12 pâtes à lasagne
- 3 litres (4-6 tasses) de bébés épinards légèrement tassés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée
- env. 1 lb de crevettes
- env. 1/2 lb de goberge

- Fromage Mozzarella en tranche
- Fromage Italiano râpé (pas beaucoup car goût fort et Laurie n'aime pas...)
- Fromage Bergeron Classique râpé.

Préparation

Béchamel

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute à feu moyen en remuant. Ajouter le lait, la muscade et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer. Couvrir et réserver.

Lasagne

1. Entre-temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Rincer sous l'eau froide et huiler légèrement. Réserver.

Garniture

1. Dans une grande poêle, faire tomber les épinards et l'ail dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile. Saler et poivrer. Égoutter dans un tamis et réserver dans un bol.

2. Dans la même poêle, cuire les crevettes environ 1 minute dans le reste de l'huile. Saler et poivrer. Réserver dans un grand bol.

3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

4. Dans un plat de cuisson de 13 X 9 po ou 2 plats de 8 po X 8 po, étaler la moitié de la béchamel et couvrir d'un rang de pâtes. Y répartir les épinards et les crevettes. Couvrir d'un rang de pâtes et du reste de la béchamel. Parsemer de fromage.

5. Cuire au four environ 20 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil) environ 5 minutes.