

# Lasagne aux crevettes



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

### ACCOMPAGNEMENT

660  
calories

## À SE PROCURER

Beurre, poivre

## INGRÉDIENTS

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

80 ml (1/3 de tasse) d' échalotes sèches (françaises) hachées

15 ml (1 c. à soupe) d' ail haché

500 ml (2 tasses) de sauce Alfredo

125 ml (1/2 tasse) de crème à cuisson 15%

30 ml (2 c. à soupe) d' aneth haché

45 ml (3 c. à soupe) de basilic émincé

250 g (environ 1/2 lb) crevettes, crues et déco

500 ml (2 tasses) d' épinards parés

Poivre au goût

4 lasagnes fraîches coupées en deux

375 ml (1 1/2 tasse) de mozzarella fumée râpée



au jour le jour



## INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350 °F

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les échalotes et l'ail 1 minute.

Ajouter la sauce Alfredo, la crème, les fines herbes, les crevettes et les épinards. Poivrer et remuer. Porter à ébullition.

Dans un plat de cuisson idéalement carré, verser un peu de sauce aux crevettes. Couvrir de deux lasagnes, puis du tiers de la sauce restante. Répéter cette étape deux fois, puis couvrir avec les dernières lasagnes. Parsemer de fromage.

Couvrir le plat d'une feuille de papier aluminium. Cuire au four 20 minutes.

Retirer la feuille de papier d'aluminium du plat et poursuivre la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Disposer sur un plat de service et décorer d'une branche d'aneth.

Bonne dégustation!!!

## TEMPS

40

## RÉSULTAT

4

*bon appétit*

2

t