La meilleure lasagne aux fruits de mer

RECETTES – FÊTE DES MÈRES – FÊTE DES PÈRES – FRUITS DE MER – PÂTES

NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Sauce béchamel :

- ½ tasse de beurre
- 1 ½ tasse d’échalotes françaises, hachées finement
- ½ tasse de farine
- 2 tasses de lait
- Une conserve de 398 ml de bouillon de poisson de bonne qualité du commerce (réservé 50 ml pour plus tard)
- Muscade moulue au choix
- Sel et poivre

Lasagne :

- Huile d’olive
- 340 grammes de crevettes, dégelées, décortiquées et déveinées
- 400 grammes de petits pétoncles (grosseur 60-80), dégelés
- 400 grammes de filet de morue
- 1 paquet de pâte à lasagne fraiche
- 1 pot de 475 grammes de ricotta
- 3 tasses d’emmental, râpé
- 3 tasses de comté, râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Faire fondre le beurre dans un petit chaudron.
3. Ajouter les échalotes et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient translucides sans les faire brunir.
4. Ajouter la farine et bien enrober les échalotes. Cuire 1 à 2 minutes à feu moyen.
5. Ajouter graduellement le lait tout en fouettant sans arrêt.
6. Ajouter la muscade et bien mélanger.
7. Saler et poivrer.
8. Ajouter le bouillon et faire épaissir à feu moyen en brassant régulièrement.
9. La béchamel doit être très épaisse, car on ajoutera le jus de cuisson des fruits de mer et du poisson plus tard. Réserver.
10. Dans un poêlon, chauffer un filet d'huile et faire saisir les crevettes 1 minute de chaque côté. Elles n'ont pas besoin d'être totalement cuites, la cuisson continuera au four dans la lasagne. Réserver les crevettes et ajouter le jus de cuisson à la béchamel.
11. Dans le même poêlon, remettre un petit filet d'huile et saisir à feu vif les pétoncles 1 minute de chaque côté. Elles n'ont pas besoin d'être totalement cuites, la cuisson continuera au four dans la lasagne. Réserver les pétoncles et ajouter le jus de cuisson à la béchamel.
12. Remettre un filet d'huile dans le poêlon et saisir le filet de morue 2 minutes de chaque côté. Réserver.
13. Déglacer avec le bouillon de poisson préalablement réservé et bien gratter le fond du poêlon pour en retirer les jus de cuisson. Ajouter le jus dans la béchamel et bien brasser.
14. Dans un plat allant au four de 9 par 17, déposer une louche de sauce béchamel et bien l'étendre.
15. Déposer des feuilles de lasagne. Couper au besoin pour couvrir toute la surface sans les superposer.
16. Étendre la ricotta sur les pâtes puis parsemer une tasse de fromage comté.
17. Déposer de nouveau des pâtes puis étendre le tiers de la sauce restante.
18. Déposer la moitié des crevettes, des pétoncles et la moitié de la morue défaite en morceaux.
19. Parsemer d'une tasse de fromage comté.
20. Déposer de nouveau des pâtes puis étendre le tiers de la sauce restante.
21. Déposer le reste des crevettes, des pétoncles et de la morue défaite en morceaux.
22. Parsemer d'une tasse de fromage emmental.
23. Déposer de nouveau des pâtes puis le reste de la sauce.
24. Parsemer de 1 tasse de comté et de 2 tasses d'emmental.

25. Mettre au centre du four pendant 25 minutes. Finir à BROIL pour faire bien dorer le fromage.
26. Attendre quelques minutes avant de servir.