

Lasagne au pesto de pistaches et crevettes

Ingrédients pour 8 personnes

350 g de feuilles de lasagne

180 g de pesto de pistaches

100 g de pistaches hachées ou en poudre

100 g de parmesan râpé

250 g de crevettes décortiquées

Sauce béchamel (1 l de lait, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 100 g de farine, noix de muscade, poivre au choix)

Préparation

Préparez une béchamel normale, laissez refroidir puis ajoutez le pot de pistaches et bien mélangez. (La béchamel devra être un peu liquide afin de permettre la cuisson des feuilles de lasagnes). Si besoin, ajoutez un peu plus de lait chaud.

Lavez et essuyez les crevettes. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et ajoutez 1 gousse d'ail. Ajoutez les crevettes et faites-les cuire pendant 3 min puis salez et poivrez.

Laissez refroidir puis ajoutez au mélange de béchamel et pesto

Allumez le four à 200 °C

Prenez un plat allant au four et commencez par mettre quelques cuillères de béchamel au fond.

Faites une couche de lasagne et ensuite mettez un peu de béchamel dessus.

Ajoutez une poignée de parmesan et une poignée de pistaches hachées.

Continuez ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés et finissez avec la pistache hachée et du parmesan.

Couvrir de feuille d'aluminium et cuire au four pendant environ 20 à 25 minutes.

Laissez reposer pendant dix minutes avant de servir.



www.yaamitalie.com

+41 (0) 77 50 62 415