

Lasagne crémeuse aux fruits de mer

- La meilleure recette de lasagne crémeuse aux fruits de mer!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H15

PORTIONS
8

Ingrédients :

- Un paquet de pâte de lasagne prêtes pour le four
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 gros oignon haché
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à température pièce
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cottage
- 2 tasses (500 ml) de fromage mozzarella râpé
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de basilic frais haché
- 1 cuillère à soupe d'origan frais haché
- Sel et poivre au goût
- 1 lb (453 g) de crevettes, cuites
- 1/2 lb (225 g) de goberge ou de crabe
- 1/2 lb (225 g) de pétoncles fraîches (optionnel)
- 2 boîtes de conserve de crème de champignon condensé Campbell
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage Parmesan râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans une casserole, faire sauter les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

3. Ajouter les oignons dans un bol avec le fromage à la crème, le fromage cottage, le fromage mozzarella, l'œuf, les herbes ainsi que le sel et le poivre. Bien mélanger.
4. Si vous utilisez les pétoncles, faites-les sauter dans le beurre pour quelques minutes.
5. Dans un autre bol, combiner la crème de champignon, le lait, le vin et les fruits de mer.
6. Dans le fond d'un plat à lasagne de 9 x 14, étendre un étage de nouille de lasagne. Étendre la moitié du mélange de fromage. Ajouter la moitié des fruits de mer.
7. Ajouter un autre étage de nouille, fromage et fruits de mer.
8. Saupoudrer le fromage Parmesan par dessus. Couvrir avec du papier d'aluminium et faire cuire pendant 45 minutes.
9. Retirer le papier d'aluminium, saupoudrer de fromage cheddar et faire cuire un autre 15 minutes.
10. Laissez reposer, trancher et servir!

“ Vous aimez la lasagne et les fruits de mer? Voici une recette totalement FABULEUSE et facile à préparer de lasagne aux fruits de mer.... Miam!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)