

Lasagnes de Saint-Jacques Sauce Coraillée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	6-8 avec le corail
- LASAGNE(S)	2-3 feuilles
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	½
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Si nécessaire, faites dégeler les noix de Saint-Jacques avec le corail. Séparez les noix du corail.
- Snackez les Saint-Jacques sur les deux faces très rapidement. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette. Taillez-les en fines lamelles.
- Dans du beurre chaud, faites revenir l'oignon émincé finement avec le corail des Saint-Jacques. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez avec la crème et intégrez le concentré de tomates.
- Versez la sauce dans un haut récipient puis mixez au mixeur plongeur.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement des assiettes individuelles.
- Dressez les lasagnes alternant une plaque de pâte puis quelques lamelles de Saint-Jacques.
- Nappez le tout avec la sauce coraillée.
- Saupoudrez avec un peu de gruyère râpé et de parmesan.
- Enfournerez environ 12-15 minutes.

Remarque:

A partir de PL-1673

