

## *Lasagnes de Saint-Jacques et Moules avec sa Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 8-10 avec le corail |
| - MOULES                | 150g congelées      |
| - LASAGNE(S)            | 6 feuilles          |
| - CRÈME FRAÎCHE         | 125 ml              |
| - CONCENTRÉ DE TOMATES  | 1 noix              |
| - AIL EN POUDRE         |                     |
| - OIGNON(S)             | ½                   |
| - GRUYÈRE RÂPÉ          | un peu              |
| - PARMESAN RÂPÉ         | un peu              |
| - PANCETTA (JAMBON)     | 4 -8 tranches       |
| - SEL                   |                     |
| - POIVRE                |                     |

### **Recette:**

- Si nécessaire, faites décongeler les noix de Saint-Jacques avec le corail ainsi que les moules. Séparez les noix du corail.
- Snackez les Saint-Jacques sur les deux faces très rapidement. Ajoutez les moules. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette. Taillez les Saint-Jacques en fines lamelles.
- Dans du beurre chaud, faites revenir l'oignon émincé finement avec les corails 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. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement des assiettes (ramequins) individuelles.
- Dressez les lasagnes alternant une partie de plaque de pâte puis quelques lamelles de Saint-Jacques et des moules.
- Nappez le tout avec la sauce coraillée.
- Grillez les tranches de pancetta dans une poêle chaude.
- Déposez 1 ou 2 tranches sur chaque lasagne.
- Saupoudrez avec un peu de gruyère râpé et de parmesan.
- Enfournes environ 15 minutes.



### **Remarque:**

A partir de PL-1673.  
Accompagnez de pain.