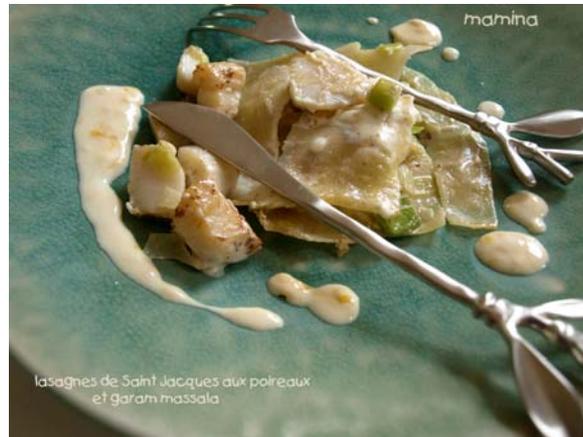




LASAGNES DE SAINT JACQUES ET POIREAUX AU GARAM MASSALA



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 25 mn (5 + 5 + 15)

Pour 4 personnes:

10 feuilles de lasagnes précuites (ou mieux des lasagnes fraîches)

20 noix de Saint Jacques

5 blancs de poireaux

2 échalotes émincées

2 belles càs de crème fraîche

2 pincées de garam massala

1 càc de beurre

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les lasagnes avant les poser sur un papier absorbant en les séparant les unes des autres pour qu'elles ne se collent pas entre elles. Le temps de cuisson des lasagnes diffère selon qu'elles sont fraîches ou sèches. Réserver.

Laver les poireaux, ne conserver que les parties tendres et les couper en petits dés. Réserver.

Torréfier le garam massala dans une poêle. Réserver.

Faire étuver doucement les poireaux et les échalotes dans le beurre. Dès qu'ils sont un peu cuits, les couvrir avec un verre d'eau salée et ajouter le garam massala. Laisser mijoter 5 minutes. Éliminer l'eau s'il en reste, ajouter 1 cuillère et demi de crème, donner un bouillon de l'eau, ajuster l'assaisonnement et réserver.

Couper les noix de Saint Jacques en gros dés et les faire griller rapidement. Saler avant de les incorporer à la crème de poireaux. Garder quelques noix en tranches pour décorer le dessus des lasagnes.

Dans un plat beurré adapté à la taille des feuilles de lasagnes, couvrir le fond avec deux ou trois de ces dernières. Napper de poireaux aux Saint Jacques, et continuer ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par des lasagnes, étaler le reste de la crème sur la dernière couche de pâtes et décorer de quelques lamelles de Saint Jacques...

Enfourner pour 15 mn.