

Lasagnes courge et poisson



Ingrédients pour 4 personnes:

- 6 dl de lait
- 3/4 de cc de sel
- 700 g de courge râpée
- 1/2 bouquet de marjolaine
- Poivre
- 70 g de parmesan
- 3 cs de farine
- Poivre de muscade
- 400 g de filets de carrelets
- 1 cc de sel
- 12 feuilles de lasagnes

Réalisation :

Bien mélanger le lait et la farine, porter à ébullition sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Eloigner la casserole du feu, assaisonner.

Mélanger délicatement dans un bol courge, poisson coupé en lanière d'1 cm et marjolaine, saler et poivrer.

Alterner 5 cs de sauce, 3 feuilles de lasagnes, 1/4 du mélange légumes-poisson. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement des lasagnes et du mélange de légumes, terminer avec le reste de sauce et saupoudrer avec le parmesan.

Cuire environ 30 mn dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer et laisser reposer env. 5 mn.