

Lasagnes aux moules

Dérivés : Lasagnes aux fruits de mer

Composition pour 4 personnes

- 4 feuilles de lasagne
- 1,8 kg de moules (ou 1,8 kg de coquillages)
- 30 g d'échalote
- 1 dl de vin blanc sec
- ½ cuillerée à potage de cerfeuil
- ½ cuillerée à potage de persil haché
- ½ cuillerée à potage de ciboulettes ciselées
- 2 dl 5 de crème
- 50 g de beurre
- Sel – poivre

Nota : *cette recette peut être exécutée avec d'autres coquillages (palourdes, coques, etc.) ou avec un mélange de plusieurs coquillages et/ou des crustacés (langoustines, homard, écrevisses) et/ou même avec du poisson à chair ferme (lotte, turbot, St Pierre: dés pochés au beurre avec échalote hachée)*

Il n'est pas interdit de personnaliser cette recette avec des épices tels que safran (du vrai, bien entendu, 0,1 g par personne), un excellent curry, etc... Cette recette devient « Lasagnes safranées aux moules » ou « Lasagnes aux moules sauce curry », etc.

Recette

Préparation des lasagnes

- 1) Immerger les lasagnes à grande eau bouillante salée, + un trait d'huile d'olive, dans un récipient assez grand pour ne pas qu'elles se chevauchent
- 2) Cuire pendant 8 à 10 minutes (moins si elles sont fraîches), les rafraîchir (facultatif si elles ne sont pas cuites à l'avance) et les égoutter sur un torchon.
- 3) Couper chaque lasagne en 2 et poser 2 demies lasagnes par assiette de service

Cuisson des coquillages

- 1) Mettre dans une petite marmite tous les coquillages, les échalotes hachées, le vin blanc et poivrer légèrement
- 2) Faire ouvrir à feu vif en les sautant régulièrement
- 3) Au terme de leur cuisson, les égoutter dans un récipient et filtrer le jus de cuisson
- 4) Décortiquer tous les coquillages

Sauce et finition

- 5) Faire réduire rapidement le jus de cuisson des coquillages et la crème en fouettant. Cette sauce doit être juste nappante.
- 6) Saler si besoin, poivrer
- 7) Au dernier moment, ajouter le beurre en petites parcelles et fouetter jusqu'à la fonte totale
- 8) Faire réchauffer les coquillages décortiqués dans la sauce quelques minutes sans faire bouillir
- 9) Ajouter les fines herbes hachées (ou ciselées) et mélanger
- 10) Garnir chaque lasagne (*si besoin réchauffée dans de l'eau bouillante salée et égouttée sur un torchon*) de cette garniture et plier en 2 (pointe à pointe, pour obtenir 1 triangle)
- 11) Napper chaque lasagne d'un peu de sauce restante