

## LES LASAGNES AUX FRUITS DE MER DE MARIE-FRANCE



Ingrédients pour 8 personnes :

Faire une sauce tomates maison, environ 1 litre et une béchamel maison, environ 3/4 de litre.

10 plaques de lasagnes fraîches,  
8 langoustines  
250 g de crevettes roses,  
12 coquilles St Jacques,  
1 litre de moules de Bouchot décortiquées,

La veille :

Préparer la sauce tomates,  
Faire revenir rapidement dans de l'huile d'olive et de l'ail tous les fruits de mer décortiqués puis les mettre dans la sauce tomates et faire bouillir 1 à 2 minutes.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

Faire la béchamel assez fluide avec une cuillère à soupe de crème fraîche,

Faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes les plaques de lasagne, les sortir et les disposer sur des torchons,

Prendre un plat à gratin assez large, disposer dans le fond les 2 premières plaques, recouvrir de sauce tomates aux fruits de mer puis de la béchamel, remettre 2 plaques et renouveler les couches, terminer par une couche de béchamel et parsemer de Comté râpé et quelques noisettes de beurre.

Mettre à four T° 6 (180°) pendant 45 minutes.