

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MOULES EN FEUILLES DE LASAGNES AUX PIGNONS

Pour 3 personnes :

4 grandes feuilles de lasagnes fraîches - 1 litre de moules de bouchot - 10cl vin blanc - 1 échalote - 20cl crème fraîche - 20 brins de persil - 1 poignée de pignons - sel - poivre - 2 pointes de couteau de noix de muscade moulue -

Laver les moules, les égoutter. Peler et hacher l'échalote. Verser le vin dans une sauteuse, ajouter l'échalote, porter à ébullition. Verser les moules, remuer et les laisser sur feu vif jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Egoutter dans une passoire fine placée sur une casserole. Placer la casserole où se trouve le jus recueilli sur feu moyen avec la crème fraîche, laisser frémir 10 minutes.

Décoquiller les moules. Les réserver au chaud (au four à 60° par exemple). Ciseler le persil. Réserver. Dans une poêle chaude faire dorer les pignons en la secouant fréquemment (attention ça peut brûler très vite).

Porter ébullition une grande casserole d'eau salée. Plonger les lasagnes sans qu'elles se chevauchent, les laisser cuire 8 minutes. Les égoutter sur un torchon. Couper chacune en 3.

Dans la casserole de la sauce ajouter le persil, saler, poivrer et muscader. Laisser cuire 1 minute. Ajouter les moules, remuer, laisser chauffer 1 minute.

Service : dans chaque assiette chaude placer 2 morceaux de lasagnes. Verser une partie des moules et de la sauce. Recouvrir des 2 autres morceaux de lasagnes, un petit peu de sauce et des pignons. Servir aussitôt.