# LASAGNES AUX FRUITS DE MER

**Ingrédients** :

- 1 sac de mélange de crevettes et pétoncles surgelés de 340 g, décongelés
- 200 g de chair de homard surgelée, décongelée et bien égouttée
- 80 ml (1/3 de tasse) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) d’ ail haché
- 125 ml (1/2 tasse) de farine
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 45 ml (3 c. à soupe) de basilic frais émincé
- 4 feuilles de lasagnes fraîches coupées en deux
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage cheddar La Fromagerie Boivin, râpé

## Préparation :

### Étape : 1

Bien éponger les fruits de mer et la chair de homard afin de retirer l’excédent d’eau.

### Étape : 2

Préchauffer le four à 190°C

### Étape : 3

Dans une casserole, faire fondre à feu moyen le beurre avec l’ail. Ajouter la farine et cuire quelques secondes en remuant. Verser le lait et porter à ébullition en fouettant. Ajouter les fruits de mer et le basilic. Remuer et retirer du feu.

### Étape : 4

Beurrer un plat de cuisson carré de 22,5 cm (9 po). Verser un

peu de sauce dans le plat et couvrir de deux feuilles de lasagne. Verser le tiers de la sauce. Répéter cette étape deux fois et terminer par les feuilles de lasagne. Couvrir de fromage.

## Étape : 5

Couvrir le plat d’une feuille de papier d’aluminium. Cuire au four 20 minutes.

## Étape : 6

Retirer la feuille de papier d’aluminium et poursuivre la cuisson 20 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit gratiné.