

Toute l'année

Bigorneaux en lasagne

Spécial
enfants



PAVILLON FRANCE

Bigorneaux en lasagne

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

Pour 4 personnes:

400 g de bigorneaux cuits, 12 feuilles de lasagne, 75 cl de lait entier, 100 g de beurre, 75 g de farine, 1 gousse d'ail, 200 g d'épinards, 100 g de crème liquide, 50 g de gruyère râpé, le zeste d'un citron, muscade, sel et poivre



- Préchauffer le four à 200 °C. Décortiquer les bigorneaux.
- Réaliser une béchamel serrée avec 75 g de beurre, 75 g de farine et 75 cl de lait.
- Faire sauter les épinards avec le reste de beurre et la gousse d'ail dégermée puis les concasser grossièrement.
- Mélanger les épinards, le zeste de citron, les bigorneaux, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter les trois quarts de la béchamel.
- Dans le fond du plat, mettre la béchamel restante, poser des feuilles de lasagne, puis la préparation aux bigorneaux en alternant les couches.
- Mélanger la crème et le gruyère, assaisonner et recouvrir les feuilles de lasagne.
- Enfourner à 200 °C durant 40 minutes et déguster.



Vous pouvez cuire les bigorneaux vous-même dans un court-bouillon, et les conserver dans le court-bouillon refroidi.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

