

Lasagnes poisson pesto

Pour 6 personnes | Préparation : 30 minutes | Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Lasagnes poisson pesto il me faut :

- 500 gr de poisson blanc
- 250 gr de pesto
- 3 tomates
- 1 pot de 500gr de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 paquet de pâtes pour lasagne
- 250 gr de fromage râpé



Étapes pour la recette



Faire cuire le poisson dans une casserole



Mélanger la crème, le pesto et l'échalote dans un saladier



Couper les tomates en rondelle



Dans un plat déposer une couche de pâte puis une couche de crème/pesto avec du poisson



Recommencer l'étape précédente deux fois et recouvrir de fromage râpé

Mettre le plat au four à 200°C pendant 45 minutes