

# Lasagne complète crabe ricotta pesto

INSTRUCTIONS : Nouvelle année, nouvelle recette ! Ici réalisée avec de la ricotta à la place de la béchamel pour alléger la recette. Vous pouvez rajouter quelques coquilles St Jacques également pour donner un petit goût en plus. La chair de crabe étant salée et le pesto également, je n'ai pas rajouté de sel dans la lasagne.



## Instructions

1. Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180°. Pendant ce temps, découpez en petits morceaux vos poireaux et faites-les cuire dans une demi cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Poivrez.
2. Dans un petit poêlon, chauffez la ricotta afin de la faire fondre et rajoutez 5 cuillères à soupe de pesto vert.
3. Chauffez 2 minutes votre chair de crabe et rajoutez-la à la préparation ricotta/pesto.
4. Commencez votre montage de lasagne : une petite couche du mélange, feuilles de lasagne, poireaux, mélange, feuilles de lasagne, épinards, mélange, feuilles de lasagne et ainsi de suite jusqu'à ce que vos casseroles soient vides !
5. Terminez par une couche de feuilles de lasagne et garnissez-les avec une cuillère à soupe de pesto par dessus.
6. Avant d'enfourner votre plat, je vous conseille de mettre une feuille d'aluminium par dessus afin que la première couche ne brunisse pas trop rapidement.
7. 30 minutes de cuisson et à la fin parsemez de parmesan et savourez !

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Feuilles de lasagne	1 boîte
Ricotta	250g
Pesto	6 càs
Huile d'olive	1/2 càs
Crabe	1 boîte
Jeunes pousses d'épinards	3 poignées
Blancs de poireaux	3
Copeaux de parmesan	Quelques morceaux

Poivre