



Lasagne de Poisson aux Petits Pois

Donnez un air d'Italie à votre table avec cette recette de Lasagne de Poisson aux Petits Pois Bonduelle ! Facile et délicieuse, c'est une réussite assurée ! Surprenez-vous avec cette recette de lasagne de poisson aux petits pois vapeur Bonduelle !



Moyen



4 personnes



45 min



40 min



Moyen

Ingrédients pour 4 personnes

2 tasses d'un sachet surgelé Petit Pois - Précuit Vapeur Bonduelle

90 ml de bouillon de poulet

1/2 oignon

1 gousses d'ail

30 ml de beurre

35 ml de farine blanche

250 ml de lait

62 ml de parmesan

30 ml de chapelure

6 pâtes à lasagne

335 g de filet de poisson blanc

250 ml de fromage râpé

Sel et poivre

Étape 1

Faites cuire les petits pois Bonduelle encore surgelés comme indiqué sur le sachet. Ensuite, réduisez les petits pois en purée avec 30ml de bouillon à l'aide d'un robot culinaire. Salez et poivrez.

Étape 2

Hachez l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans du beurre. Ajoutez la farine et remuez pendant 1 minute. Versez le lait, 60ml de bouillon et portez à ébullition. Remuez sans cesse avec un fouet. Laissez mijoter 1 minute, assaisonnez et réservez.

Étape 3

Préchauffez le four à 180°C.

Étape 4

Dans un bol, mélangez le parmesan avec la chapelure et réservez. Dans un plat à lasagne, étalez 1/4 de sauce béchamel.

Étape 5

Couvrez ensuite d'une couche de pâtes et répartissez par dessus la moitié du poisson. Recouvrez d'une couche de pâtes et étalez la purée de petits pois.

Étape 6

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des préparations.

Étape 7

Terminez en parsemant de chapelure au parmesan. Enfouez pour 40 minutes.