



La recette du Chef Nicolas Bard

Lasagnes aux fruits de mer, butternut, curry, gingembre et ail des ours

Recette de Printemps

Ingrédients

Pour 80 personnes

- 12kg Filet de cabillaud
- 6kg Fruits de mer
- 1kg Lasagne de blé dur BIO
- 6kg Poireaux BIO émincés
- 3kg Oignons BIO émincés
- 12kg Butternuts BIO
- 10L crème fraîche BIO
- 700gr Ail des ours frais
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Curry
- Gingembre en poudre

Préparation

- Faire revenir doucement les poireaux et les oignons à l'huile d'olive
- Ajouter le butternut coupé en dés assez petits
- Faire revenir doucement pendant 20 minutes
- Mouiller avec la crème et cuire 5 minutes à ébullition
- Egoutter les légumes et récupérer la crème de cuisson
- Cuire le filet de cabillaud dans cette crème
- Une fois cuit, retirer le poisson, l'émietter grossièrement et l'ajouter aux légumes
- Dans l'huile d'olive, faire revenir le curry et le gingembre puis ajouter le mélange de fruits de mer
- Faire cuire 20 minutes à frémissement avec la crème de cuisson du poisson
- Une fois les fruits de mer cuits, les égoutter et mettre de côté la crème de cuisson
- Mélanger tous les ingrédients
- Concasser l'ail des ours une fois bien lavé
- Monter les lasagnes en intégrant l'ail des ours entre chaque couche

Cuire 40 minutes à 140. Mouiller le dessus des lasagnes régulièrement avec la crème de cuisson pour éviter que la pâte ne sèche.