

LASAGNE CRÉMEUSE AUX PALOURDES ET AU BACON



Temps Total
150 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

Des pâtes gratinées avec du fromage mozzarella et emmental et enrobées d'une sauce aux palourdes riche et crémeuse rehaussée d'herbes fraîches et de bacon fumé.



Tip

- Ajouter du poisson frais et des fruits de mer à la sauce avant de monter la lasagne dans le plat de cuisson et d'enfourner.
- La sauce peut également être servie avec des raviolis ou des tortellinis cuits. Réchauffer au four et faire gratiner avec le mélange de fromage avant de servir.

Conseils :

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
bacon fumé haché	2 lb	908 g
farine tout usage	1/2 tasse	125 mL
Chaudrée de palourdes Bosto Signature de <i>Campbell's</i> ®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
lait	6 tasses	1 L
maïs en grains	2 tasses	500 mL
persil haché, divisé	1 1/3 tasses	330 mL
ciboulette hachée, divisée	2/3 tasse	150 mL
aneth haché, divisée	1/2 tasse	125 mL
nouilles à lasagne prêtes à cuire	1 1/4 lb	567 g
fromage mozzarella râpé	4 tasses (1 lb)	1 L (454g)
fromage emmental râpé	4 1/4 tasses	1 L

INSTRUCTIONS

1. Cuire le bacon dans une grande poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer le bacon avec une cuillère à trous sur une plaque recouverte de papier absorbant. Saupoudrer la farine sur la graisse de bacon dans la poêle, puis cuire en remuant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré. Incorporer la soupe et le lait et fouetter jusqu'à consistance lisse. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer le maïs, 1 tasse (250 ml) de persil, 2/3 tasse (150 ml) de ciboulette et 1/2 tasse (125 ml) d'aneth.
2. Verser un peu de sauce au fond d'un grand plat de cuisson (4 pouces/10 cm de profondeur). Disposer en étage les pâtes, la sauce, le bacon, le fromage mozzarella et l'emmental dans le plat de cuisson. Peut être couvert et réfrigéré pour une journée. Couvrir et cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 1 heure. Découvrir et cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le dessus soit doré. Saupoudrer avec 1 c. à thé (5 ml) du persil restant au moment de servir.