



Lasagnes crevettes, tomates et olives

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

350g de Crevettes d'Equateur, crues

8 feuilles de ravioles chinoises

100g de parmesan frais

Concassée de tomates

Sel, poivre



Préparation :

1. Mettre une casserole d'eau à bouillir et faire cuire les feuilles de ravioles chinoises 2 minutes puis laisser refroidir dans un grand volume d'eau froide et réserver.
2. À l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan et réserver.
3. Poêler les crevettes à l'huile d'olive deux minutes, assaisonner et débarrasser.
4. Dans une assiette creuse ou un petit plat à gratin, mettre deux cuillères de concassée de tomates, quelques crevettes et une feuille de raviole. Recommencer deux ou trois fois.
5. Terminer par de la concassée de tomate et ajoutez le parmesan en copeaux.
6. Mettre à gratiner au four à 200°C position grill environ 6-7 minutes.
7. Servir avec une salade.