

### Lasagnes aux crevettes

- 10 feuilles de lasagnes
- 400 g de crevettes (surgelées : kuyruksu pişmiş karideş)
- 6 cuillères à soupe de sauce pesto verte Barilla
- 1 brique de crème fraîche
- sel, poivre

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire pocher les lasagnes 3 mn.  
Egoutter sur un linge humide.

Chauffer la crème avec le pesto, poivrer, saler au goût ;

Beurrer le plat

Disposer les lasagnes puis le mélange crème-pesto puis les crevettes.

Recommencer

Terminer par le mélange crème-pesto

Couvrir d'une feuille d'alu puis faire cuire 15 mn à 220°

Afiyet Olsun !!