

Lasagnes aux aubergines et crevettes piquantes

Préparation 45 mn

Marinade 30 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

6 à 8 feuilles de lasagnes

300 g de crevettes (j'en ai mis 560 g)

3 aubergines (j'en ai mis 4)

1 botte de cives

3 gousses d'ail

1 boîte de 400 g de pulpe de tomates

Le jus de 2 citrons verts

Le jus de 1 citron jaune

20 cl d'huile d'olive (j'en ai mis 15)

1 botte de persil plat

1/4 de piment antillais

1 c à c de paprika

3 branches de coriandre

Sel et poivre

Laver les aubergines et les couper en 2 dans la longueur, faire des croisillons sur le dessus avec un couteau et ajouter un filet d'huile d'olive, puis les mettre à four préchauffé à 150° pendant 40 mn. Pendant ce temps éplucher cives et ail et les couper très finement. Les mettre dans un saladier, ajouter le persil ciselé, le jus des 2 citrons verts, l'huile d'olive, le piment coupé finement. Saler, remuer et ajouter 15 cl d'eau chaude dans le saladier. Décortiquer les crevettes et les mettre à mariner 30 mn dans la sauce du saladier.

Après cuisson gratter la pulpe des aubergines et l'écraser à la fourchette avec le paprika et le jus de citron jaune. Mélanger la chair des aubergines à la pulpe de tomates. Saler et poivrer. Ce mélange doit rester assez liquide au besoin ajouter quelques cuillères à soupe de la marinade des crevettes (ce que j'ai fait et je vous conseille de le faire pour relever le parfum de la sauce).

Faire cuire 3 mn à l'eau bouillante les feuilles de lasagne et les égoutter. Les réserver en les étalant sur un linge.

Huiler le fond du plat à four et verser un peu de préparation aux aubergines, poser des feuilles de lasagnes, puis disposer des crevettes grossièrement coupées, remettre de la purée d'aubergines.

Recommencer ainsi les couches jusqu'à ce que le plat soit rempli.

Faire cuire à four préchauffé à 180-200° pendant 25 mn.

A la sortie du four décorer de quelques feuilles de coriandre.

