

*Pâtes*

# Lasagnes aperta, asperges, gingembre et safran



**1h 25 min 35 min 0 736**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les lasagnes

12 **Pâte à lasagnes**  
12 **Asperge(s) verte(s)**  
1 kg **Gambas**  
2 **Tomate(s)**  
1 **Basilic**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la réduction de safran

2 **Oignon(s)**  
10 **Gousse(s) d'ail**  
20 cl **Vin blanc**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Safran**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
50 g **Gingembre frais**  
20 cl **Eau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la sauce

- 1 Ôter la tête des gambas et les réserver dans un saladier. Enlever les anneaux et garder la queue.
- 2 Réaliser une incision sur le dos de la gambas avec un couteau d'office puis retirer le boyau.
- 3 Eplucher les gousses d'ail avec un couteau d'office. Les couper en deux et enlever le germe.
- 4 Ciseler finement la moitié des gousses d'ail avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 5 Eplucher les oignons, les couper grossièrement en morceaux avec l'éminceur. Réserver dans un bol.
- 6 Eplucher le gingembre frais puis le couper en morceaux. Réserver dans un bol.
- 7 Verser de l'huile d'olive dans une casserole, faire chauffer à feu vif.
- 8 Ajouter la moitié des demi gousses d'ail, réserver les autres pour la réduction.
- 9 Ajouter la moitié des oignons, en réserver également pour la réduction. Baisser le feu et mélanger avec une cuillère en bois.

- 10 Lorsque les oignons commencent à colorer, ajouter les têtes de gambas et les faire revenir.
- 11 Quand les têtes de gambas se colorent, verser la moitié du vin blanc et attendre qu'il s'évapore.
- 12 Une fois le vin évaporé, verser l'eau et mélanger avec une cuillère en bois. Laisser cuire pendant 10 minutes.
- 13 Après ce temps, saler et écraser les têtes avec la cuillère en bois.
- 14 Placer un chinois au dessus d'une autre casserole et filtrer le jus de gambas.
- 15 Ajouter la crème liquide et le vin blanc, les demi gousses d'ail et les oignons restants, le gingembre, du sel, du basilic, du poivre et mélanger.
- 16 Laisser réduire à feu moyen jusqu'à l'obtention du crème épaisse.
- 17 Lorsque la crème est épaisse, ajouter le safran et mélanger. Arrêter le feu et débarrasser dans un bec verseur.
- 18 Mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 19 Remettre la sauce dans la casserole et réserver jusqu'au dressage.

## Étape 2

### Cuisson des gambas et des pâtes

- 1 Eplucher la base des asperges avec un éplucheur et les couper en morceaux en biseau. Réserver sur une assiette.
- 2 Ôter le pédoncule des tomates. Les couper en quartiers puis retirer les pépins et la pulpe. Couper les quartiers en dés avec un éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Faire bouillir une casserole d'eau à feu vif.
- 4 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen.
- 5 Mettre les asperges dans la poêle, saler puis les faire revenir avec une cuillère en bois.
- 6 Verser du sel dans la casserole d'eau.
- 7 Faire sauter les asperges et les remuer avec la cuillère. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
- 8 Lorsque l'eau bout, déposer les feuilles de pâte dedans en veillant à ce qu'elles ne collent pas entre elles.
- 9 Les décoller avec une pince de cuisine puis ajouter un peu d'huile d'olive.
- 10 Lorsque les asperges sont dorées, ajouter les gambas et un filet d'huile d'olive.
- 11 Saler puis faire sauter les gambas avant d'ajouter l'ail haché.
- 12 Ajouter les dés de tomate, un peu de sel puis mélanger avec la cuillère en bois et débarrasser.
- 13 Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter dans une passoire.

## Étape 3

## Dressage

- 1 Disposer les feuilles de pâtes en chiffonnade sur une assiette et verser la sauce au safran préalablement réchauffée.
- 2 Ajouter la poêlée de gambas, asperges et tomates.
- 3 Décorer de quelques feuilles de basilic puis servir.