

Gratin de fruits de mer facile

(recette de Cuisine Actuelle)



Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g de cocktail de fruits de mer congelés

10 cl de vin blanc sec

2 échalotes

20 cl de lait

20 cl de crème fraîche

10 g de maïzena

20 g de beurre

20 g de chapelure

sel et poivre

Préparation :

- Plonger les fruits de mer pendant 5 mn dans de l'eau bouillante et égoutter.
- Dans une casserole, verser le vin blanc et les échalotes hachées et laisser réduire 2 mn.,
- Ajouter le lait, la crème, la maïzena, sel et poivre et bien mélanger.
- Quand la sauce est homogène, ajouter les fruits de mer, mélanger et verser le tout dans un plat à gratin adapté, beurré.
- Saupoudrer de chapelure et ajouter des noisettes de beurre.
- Passer au four chauffé à 180 degrés pendant 20 mn.