

Recettes de cuisine de la mer

Gratin de moules aux champignons et crevettes

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kg de moules
- 250 gr de champignons de Paris frais
- 20 à 30 crevettes selon goût et calibres
- 20 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 200 gr de crème fraîche
- 25 cl de vin blanc sec
- 50 gr d'emmentak râpé
- Chapelure
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Nettoyer les moules.

Verser 15 cl de vin blanc sec dans une casserole et y ajouter les moules nettoyées.

Couvrir et laisser cuire jusqu'à leur ouverture.

En fin de cuisson, égoutter les moules en conservant le jus de cuisson.

Laver les champignons, séparer les pieds et émincer têtes et pieds.

Faire fondre 20 gr de beurre dans une poêle et y faire revenir les champignons pour leur enlever l'eau qu'ils contiennent, saler et poivrer.

Décoquiller les moules et décortiquer les crevettes.

Filtrer le jus de cuisson des moules

Verser le reste du beurre dans une jatte et y ajouter la farine et la crème fraîche.

Diluer avec le reste du vin blanc. Verser 5 cl du jus de cuisson des moules filtré, poivrer.

Disposer les champignons dans un plat à gratin et ajouter les crevettes et les moules et verser la sauce sur l'ensemble.

Ajouter l'emmental râpé et saupoudrer de chapelure.

Préchauffer le four à 180° et enfourner pour environ 15 mn.