

Recettes françaises au poisson

Gratin de poireaux aux fruits de mer

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de cocktail de fruits de mer
- 200 gr de poireaux en rondelles
- 3 dl de vin blanc
- 80 gr d'emmental râpé
- 1 bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 300/400 ml de béchamel

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Peler, dégermer et émincer l'ail.

Mettre l'huile d'olive dans une grande poêle et ajouter l'ail.

Ajouter le persil.

Mélanger et laisser cuire 1 mn.

Ajouter le poireaux et mélanger à nouveau.

Ajouter le vin blanc et porter à ébullition.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 180° (th 6).

Graisser un plat à gratin.

Ajouter les fruits de mer aux poireaux et mélanger.

Ajouter la béchamel (préparée auparavant) à la préparation.

Saler, poivrer et mélanger.

Verser le tout dans un plat à gratin et parsemer de fromage râpé.

Mettre dans le four préchauffé pour 40 mn environ.

Servir chaud.