

Gratin de fruits de mer

Plat principal pour 6 personnes

Ingrédients :

- 6 quenelles de brochets
- 1 kg de moules (entières)
- 500gr de filets de carrelets (plie commune)
500gr de crevettes (taille moyenne, pas des petites)
- 6 noix de Saint-Jacques (12 c'est mieux)
- 5 dl de bisque de homard
- 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 4 dl de lait
- 2 oignons
- 3 dl de vin blanc sec
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olives

Préparer les moules (*utiliser une casserole assez grande*) :

- hacher les oignons ;
- Faire revenir les oignons hachés dans l'huile chaude ;
- Mettre les moules à cuire ;
- Rajouter le vin blanc ;
- Laisser cuire jusqu'à ce que les moules soient toutes ouvertes ;
- Une fois les moules cuites, laisser refroidir, puis retirer les moules de leurs coquilles, réserver ;

Préparer le gratin

- Préchauffer le four à 180° chaleur tournante
- Poser les filets de carrelets sur le fond du moule à gratin ;
- Ajouter les quenelles de brochet ;
- Ajouter les noix de saint-jacques ;
- Ajouter les crevettes ;
- Ajouter les moules ;

Ensuite,

- SOIT
- Ajouter le bisque de homard ;
- Ajouter la béchamel
- SOIT
- Ajouter la 1/2 du bisque de homard et faire la sauce béchamel avec l'autre 1/2 du bisque

La cuisson

- Mettre le gratin au four pendant 15 minutes dans le four préchauffé.