

## Gratin de chou-fleur au saumon frais sauce bisque de crevettes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 15 mn

*J'avais congelé de la bisque de crevettes que j'avais préparée avec les carapaces et têtes de crevettes. Mais comment l'utiliser ? Cette bisque m'a servi de base à une bonne sauce qui accompagne saumon frais et chou-fleur.*

### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- quelques pommes de terre
- bisque de crevettes maison - ou 1 boîte de bisque de homard
- 2 tranches de saumon frais
- 50 g de beurre salé
- 50 g de farine
- gruyère râpé
- jus de citron
- 1 cube de court-bouillon
- persil haché
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles avec une mandoline.
- 2 Préparer le chou-fleur. Faire cuire ces 2 légumes ensemble dans de l'eau bouillante salée et citronnée pour garder sa belle couleur blanche aux bouquets de chou-fleur. Surveiller la cuisson pour ne pas que les légumes soient trop cuits.
- 3 Préparer le court-bouillon avec le cube : le délayer dans 1/4 de litre d'eau bouillante. Puis ajouter 3/4 de litre d'eau froide. Déposer le saumon dans ce court-bouillon. Laissez frémir 10 minutes. Puis égoutter le poisson.
- 4 Préparer la sauce : dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et remuer. Délayer la bisque de crevettes et porter à ébullition en fouettant. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Dans un plat allant au four, répartir les bouquets de chou-fleur et les rondelles de pommes de terre. Emitter le saumon sur les légumes. Parsemer de persil haché. Napper de sauce et parsemer de gruyère râpé.
- 6 Enfourner le plat dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant 15 minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

