

## Gratin de deux poissons et poireaux



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Un repas très simple et délicieux...*

### Ingrédients

- 400 g de cabillaud et saumon frais
- 2 cs de crevettes grises
- 3 blancs de poireaux et un peu de vert - ou 500 g de poireaux surgelés
- 4 cs de crème fraîche
- le jus d'un citron
- sel
- poivre
- muscade
- 100 g de fromage râpé
- 50 g de beurre
- 2 cs de farine
- 50 cl de lait

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Coupez les poireaux en rondelles et faites-les cuire à l'eau 10 minutes puis égouttez-les.
- 3 Pendant ce temps, faites une béchamel avec le beurre, la farine, le lait. Ajoutez la crème, la muscade, le sel et le poivre. Pressez le citron.
- 4 Coupez les poissons en petits dés, disposez-les dans un plat, couvrez de papier sulfurisé et faites cuire 10 minutes au four.
- 5 Ôtez le plat du four et nappez de sauce béchamel, répartissez les poireaux et le reste de sauce, les crevettes grises, saupoudrez de fromage et remettez au four 20 minutes.
- 6 Servir avec des pâtes fraîches. Bon appétit !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

