

Gratin de moules et cabillaud



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 27 mn

A la base, j'ai acheté des moules pour faire des moules frites !! et puis en voyant le temps gris, il fallait de quoi se réchauffer ! Etant diagnostiquée intolérante au gluten, je ne m'étais pas encore remise à cuisiner vraiment donc je décide de faire une béchamel sans gluten !!! pour tester!! Il me restait un morceau de cabillaud au congélateur et hop c'est parti pour un tour !!!

Ingrédients

- 2 l de moules
- 1 pavé de cabillaud
- 1 tige de céleri
- sel
- poivre
- 2 cuillères de maïzena
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère d'huile
- 1 oignon
- 70 gr de beurre
- gruyère râpé

Préparation

- 1 Je fais revenir l'oignon le céleri dans l'huile
- 2 Je verse le vin blanc
- 3 Je sale et poivre
- 4 Je jette les moules préalablement nettoyées
- 5 Je laisse cuire les moules le temps qu'elles s'ouvrent (5 à 6 mn)
- 6 Je décortique les moules et les mets de côté
- 7 Pour la béchamel sans gluten, je fais fondre le beurre
- 8 J'y incorpore la maïzena
- 9 Je monte ma béchamel avec le jus récupéré de la cuisson des moules (j'ai passé au chinois ce jus)
- 10 Attention je ne resale pas, le jus est déjà salé
- 11 Dans un plat allant au four, je mets les moules et le cabillaud coupés en petits dés
- 12 Je nappe le tout avec la béchamel
- 13 Je mets un peu de gruyère râpé
- 14 Et je mets au four 20 mn à 150 degrés

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame
j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

