

Quenelles de brochet aux fruits de mer



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat de quenelles de brochet est parfait accompagné de riz blanc.

Ingrédients

- 12 quenelles de brochet, par exemple les quenelles de brochet saint jean
- 150 g de crevettes décortiquées
- 150 g de moules décortiquées
- 200 g de champignons de paris
- 200 g de gruyère râpé
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse entière
- 1 boîte de concentré de tomate
- 4 g de paprika
- coriandre
- 3 échalotes

Préparation

- 1 Versez dans une casserole le concentré de tomate, la crème fraîche, le paprika, la coriandre hachée et les échalotes épluchées et hachées. Faites mijoter à feu doux une dizaine de minutes.
- 2 Prenez un plat à gratin et disposez dedans les quenelles, crevettes, moules et champignons. Nappez de sauce tomate.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pendant 25 minutes.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

