

La marmite du pêcheur. Pour 4p

15 minutes de préparation, 20 minutes au four.

5 tranches de filet cabillaud (ou lieu) congelé Carrefour
250g Cocktail de fruits de mer CARREFOUR CLASSIC'
8 grosses noix de Saint Jacques
1 boîte de quenelle saumon ou brochet
Gruyère & chapelure

- Faire cuire le poisson dans un court-bouillon, bien l'égoutter et l'émier (avec ou sans les oignons selon goût),
- Décongeler les fruits de mer sans laisser d'eau,
- Garder la sauce des quenelles, les couper en fines rondelles,
- Dans un plat allant au four, mélanger le poisson, les fruits de mer et les quenelles,
- Disposer les noix de Saint Jacques,
- Napper avec la sauce des quenelles,
- Parsemer le tout de gruyère et de chapelure,
- Mettre au four jusqu'à dorure du gratin.

Servir avec un simple petit muscadet bien frais (ou sinon, un sancerre ou Pouilly fumé