



## Gratin de poisson



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 dos de merlu blanc ou de cabillaud ( 400 à 600 g)
- 1 sachet de court-bouillon déshydraté

#### Pour la sauce béchamel :

- 20 g de maïzena
- ½ boîte de conserve de champignons coupés en morceaux
- ½ boîte de conserve de crevettes décortiquées
- 20 g de gruyère râpé
- noix de muscade
- sel, poivre



### Préparation

- Verser le contenu du sachet de court-bouillon déshydraté dans 2 l d'eau et faire dissoudre en remuant.
- Plonger le poisson dans le court-bouillon froid. Faire frémir et laisser cuire 10 mn. Puis égoutter le poisson.
- Prélever dans une casserole 400 ml de liquide de cuisson refroidi et y délayer la maïzena.
- Faire épaissir en remuant le mélange à feu doux. Y ajouter ensuite les champignons et crevettes.
- Saler, poivrer, saupoudrer de noix de muscade.
- Dans un plat allant au four, déposer les dos de poisson et les napper de la sauce béchamel.
- Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner au four pendant 5 mn.

