

GRATIN DE POISSON



Disposez les filets de poisson (cabillaud, colin ou lieu) dans un plat beurré. Nappez de béchamel, ajoutez des crevettes si vous le souhaitez. Parsemez de fromage râpé et enfournez 25 minutes à 180°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 4 filets de poisson blanc (cabillaud ou colin)
 - 30g de beurre
 - 30g de farine
 - 30 cl de lait
 - 80g de gruyère râpé
 - Aneth ou persil
 - Sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Disposez les filets dans un plat beurré. Préparez la béchamel avec beurre, farine et lait.

Etape 2

Nappez de béchamel, parsemez de gruyère et d'aneth. Enfournez 25 min à 180°C.