QUENELLES DE BROCHET *aux fruits de mer*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20	35

INGRÉDIENTS

- **4 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean**
- 150 g de crevettes décortiquées
- 150 g de moules décortiquées
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de gruyère râpé
- Un petit pot de crème fraîche épaisse entière
- 1 boîte de concentré de tomate
- 4 g de paprika
- Coriandre
- 3 échalotes

RECETTE

Préparation

- Dans une casserole, diluer le concentré de tomate avec la crème fraîche, le paprika, la coriandre hachée et les échalotes épluchées et hachées. Laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux.
- Dans un plat à gratin, disposer les quenelles, crevettes, moules et les champignons. Napper de sauce tomate.
- Enfourner 25 minutes à 200°C. Servir aussitôt.