

Gratin du fond des eaux

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 20 à 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de crevettes roses
 - ✓ 300 g de moules
- ✓ 300 g de quenelles de brochet
 - ✓ 1 bocal de sauce Nantua
 - ✓ Emmental râpé

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Sortez les moules du congélateur quelques heures avant.

Décortiquez les crevettes roses.
Réservez.

Coupez les quenelles en fines rondelles.

Placez les moules, crevettes et quenelles dans un plat allant au four,
mélangez délicatement.

Versez la sauce Nantua dans le plat.

Parsemez d'emmental râpé.

Enfournez pour 20 à 25 min le temps que le fromage râpé dore un peu

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!