

Dos de cabillaud gratiné à la sauce moutarde

Ingrédients pour 4 personnes

4 Morceaux de dos de cabillaud (150 gr pièce)
3 belles échalotes
25 cl de crème fraîche liquide
2 cuil à soupes de Moutarde
125 gr de fromage râpé
Sel, poivre



La recette

- 1/ Epluchez puis coupées finement les échalotes.
- 2/ Dans un plat à gratin, étaler les échalotes finement coupées et déposer les dos de cabillaud bien à plat. Saler et poivrer.
- 3/ Mélanger dans un bol les 25 cl de crème fraîche et la moutarde.
- 3/ Recouvrir le poisson de cette sauce puis parsemé de fromage râpé et mettre au four à 180°C pendant 20 minutes.

La bonne recette de guitoune