



Les plats principaux

Gratin de poissons au Brugge Mi-Vieux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de fromage (Brugge Mi-Vieux, râpé)
1 litre de bouillon de poisson (chaud)
100 grammes de champignons (en dés)
200 grammes de cabillauds (en dés de $\pm 2,5$ cm)
200 grammes saumon (en dés)
8 scampi's (gros, épluchés)
2 œufs
125 grammes de farine
125 grammes de beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites un roux de beurre et de farine. Mélangez-y petit-à-petit le bouillon de poisson. Mélangez-y ensuite la moitié du fromage.

Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade, retirez du feu et mélangez-y les œufs

Disposez les poissons, les scampis et les champignons dans des petits plats à four. Répartissez la sauce par-dessus et saupoudrez le reste du fromage.

Mettez les petits plats 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Ustensiles de cuisine

Four

