



Gratin aux 2 poissons et aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 4 spl par pers

- 2 pavés de saumon
- 2 dos de cabillaud
- 500 gr de champignons de Paris
- 70 gr de gruyère râpé
- 1 jaune d'œufs
- 30 gr de beurre à 41 % de mg
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg (90 ml + 10 ml)
- 1 cc de moutarde mi-forte
- Sel, poivre
- persil

Eplucher les champignons, les laver et les couper en lamelles.

Faire chauffer une poêle avec le beurre et y faire cuire les champignons, saler, poivrer. Hors du feu rajouter 10 ml de crème dans la poêle et mélanger le tout.

Répartir les champignons cuits dans le fond d'un plat à gratin.

Préchauffer le four à 180°.

Couper le saumon (sans la peau) et le cabillaud en gros morceaux. Etaler le poisson sur les champignons en alternant les morceaux des 2 poissons.

Dans un bol mélanger la crème restante, le jaune d'œuf, la moutarde et le persil, poivrer. Verser ce mélange dans votre plat.

Saupoudrer de gruyère râpé et enfourner pour 10 min.

Au bout de ce temps positionner votre four sur la position grill (250°) et poursuivre la cuisson 5 minutes, le temps que le fromage fondu gratine..