

Gratin de poisson au Nazareth Classic

visgratin_met_nazareth_classic_kaas_vierkant.jpg

□
Instructions:

Faire le roux avec la farine et le beurre, après ajouter le bouillon de poisson et $\frac{3}{4}$ du Nazareth Classic râpé.

Assaisonner.

Découper le poisson et ajouter les crevettes géantes et les champignons verser le tout dans des petits plats résistant à la chaleur.

Napper avec la sauce et mettre dans un four préchauffé de 180°C pendant +/- 15 minutes.

Eparpiller le reste du fromage Nazareth Classic râpé sur les plats et mettre le tout sous un gril jusqu' à ce qu'on obtient une croûte brune.

Suggestion :

Nous vous conseillons de servir avec cette entrée un vin sucré. Bon appétit.

Serves:

4 people

Time to prepare:

45min

Type de recette:

Entrée

Niveau de difficulté:

2.5
