Published on *Nazareth Fromage* (https://nazarethfromage.be)

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 ¾ 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.

Suggesion :

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