

# Cassolettes - crevettes et poissons



**Ingrédients** : Convives 6 - Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min – Grill : 5 min.



300g Saumon



300g Cabillaud



24 Crevettes



2 càs crème



1 càs tomates



1 oignon



1 gousse d'ail



1 càs de curry



Poivre & sel



Noisette beurre



1 V blanc sec



Herbes provence



Huile d'olive



Fromage râpé



2 càs de cognac

## Préparation

1. Mettre les poissons au court bouillon pendant 5 mn puis les émietter. Réserver.
2. Décortiquer les crevettes. Réserver.
3. Emincer ail et oignon. Réserver.
4. Dans une poêle, faire revenir crevettes et poissons dans du beurre avec l'oignon et l'ail.
5. Saler (peu), poivrer, mettre le curry selon votre goût. Mouiller avec le vin blanc. Remuer.
6. Ajouter concentré de tomate, crème fraîche, herbes et 1 càs d'huile d'olive. Remuer.
7. Faire chauffer le cognac dans une petite casserole, verser sur la préparation puis flamber.
8. Mettre la préparation dans 6 cassolettes et parsemer du fromage râpé sur le dessus.
9. Mettre au four, position grill pendant quelques minutes. Surveiller la dorure.
10. Mettre les couvercles si vous en avez. Présenter cette entrée aux convives.
11. Présenter les restes de poissons et crevettes avec leur sauce dans une terrine, pour compléter.

\* \* \* 12 octobre 2019 \* \* \*