

Quenelles de brochet sauce homardine

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 25 à 30min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 boîte de Bisque de Homard
- ✓ 4 quenelles de brochet
- ✓ 1 verre de lait
- ✓ 3 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ 50 g de fromage râpé
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 200 g de crevettes roses

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Disposez les quenelles dans un plat à gratin beurré.

Faites chauffer la bisque de homard, la crème fraîche et le lait dans une casserole,

Ajoutez les crevettes roses décortiquées.

Versez la sauce sur les quenelles, parsemez de fromage râpé.

Enfournez pour 25 à 30 min

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!