

Gratin De Poisson Et Surimi



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

600 gr de cabillaud cuit ou autres poissons blancs - 1 douzaine de bâtonnets de surimi - 1 bte de champignons de paris - chapelure - 20 gr de beurre - sel, poivre - 1 béchamel

Préparation

Décortiquez le poisson avec les doigts afin d'enlever toutes les arêtes.

Coupez les bâtons de surimi en rondelles, partagez les champignons de paris en deux.

Allumez le four thermostat 7 (220°)

Dispersez le poisson, le surimi et les champignons dans des petits plats à gratin individuel ou dans un grand plat.

Versez la béchamel dans les plats à gratin, parsemez de chapelure, ajoutez un morceau de beurre.

Mettez au four 30 mn.

Servez bien chaud.