



## Gratin de fruits de mer thermidor

PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**30 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**12 minutes**

Les fruits de mer et le fromage font si bon ménage! Voici une belle recette pour allier le goût du large et les fromages de chez nous...

### Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de lait
- 16 crevettes moyennes (calibre 31/40), crues et décortiquées
- 12 pétoncles moyens (calibre 20/30)
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 45 ml (3 c. à soupe) d' échalotes sèches (françaises) hachées
- 8 champignons émincés
- 5 ml (1 c. à thé) d' ail haché
- 60 ml (1/4 de tasse) de farine
- 200 g de chair de homard, égouttée
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- 15 ml (1 c. à soupe) d' d'estragon frais haché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
- sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) de fromage suisse râpé

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190°C (375°F).
- 2 Dans une casserole, chauffer le lait à feu moyen jusqu'aux premiers frémissements.
- 3 Ajouter les crevettes et les pétoncles. Cuire 2 minutes.
- 4 Au-dessus d'un bol, filtrer le lait. Réserver le lait et les fruits de mer.
- 5 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire de 2 à 3 minutes les échalotes, les champignons et l'ail.
- 6 Ajouter la farine et cuire quelques secondes en remuant. Verser le lait réservé puis porter à ébullition en fouettant.
- 7 Incorporer les fruits de mer, la moutarde, l'estragon, le paprika et l'assaisonnement. Porter de nouveau à ébullition puis retirer du feu.
- 8 Répartir dans quatre plats à gratin individuels. Couvrir de fromage. Cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

le fromage soit cuit.