

CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER SAUCE WHISKY



Ingrédients pour 4 personnes

- ⊗ 3 échalotes
- ⊗ 400 g de champignons de paris
- ⊗ 50 ml de concentré de tomates
- ⊗ 50 ml de whisky
- ⊗ 200 ml de crème fraîche
- ⊗ 25 ml de Maïzena
- ⊗ 1 sachet de 500 g de fruits de mer surgelés (les décongeler avant) ou du poisson frais
- ⊗ sel, poivre

Préparation

- ⊗ préchauffer le four à 180°C
- ⊗ éplucher et hacher les échalotes
- ⊗ laver, ôter les pieds des champignons, les couper en morceaux
- ⊗ les faire suer 5 mn dans une poêle
- ⊗ mettre dans un plat allant au four les échalotes hachées, le concentré de tomates
- ⊗ le whisky, mélanger le tout
- ⊗ ajouter la crème + la maïzena jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- ⊗ ajouter les fruits de mer égouttés, les champignons
- ⊗ enfourner à four chaud 35 mn à 180°C
- ⊗ vous pouvez servir dans des coquilles individuelles ou sur un lit de tagliatelles ou de riz