

CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER SAUCE WHISKY



Ingrédients pour 4 personnes

- ② 3 échalotes
- ② 400 g de champignons de paris
- ② 50 ml de concentré de tomates
- ② 50 ml de whisky
- ② 200 ml de crème fraîche
- ② 25 ml de Maïzena
- ② 1 sachet de 500 g de fruits de mer surgelés (les décongeler avant) ou du poisson frais
- ② sel, poivre

Préparation

- ② préchauffer le four à 180°C
- ② éplucher et hacher les échalotes
- ② laver, ôter les pieds des champignons, les couper en morceaux
- ② les faire suer 5 mn dans une poêle
- ② mettre dans un plat allant au four les échalotes hachées, le concentré de tomates
- ② le whisky, mélanger le tout
- ② ajouter la crème + la maïzena jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- ② ajouter les fruits de mer égouttés, les champignons
- ② enfourner à four chaud 35 mn à 180°C
- ② vous pouvez servir dans des coquilles individuelles ou sur un lit de tagliatelles ou de riz