

Cabillaud et Moules Gratinés à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CABILLAUD	450g (filet ou dos)
- MOULES	200g (Décongelées)
- POIREAUX ENTIERES	3
- BEURRE DE CUISSON	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- CITRON(S)	le jus d'½
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- CHAPELURE	½ c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les poireaux en julienne et faites-les revenir dans du beurre chaud. Arrosez avec un filet d'eau et couvrez. Laissez étuver doucement jusqu'à ce que le légume soit tendre. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Epicez de jus de citron, muscade, sel et poivre. Agrémentez d'un peu de crème fraîche hors du feu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez le poisson dans un plat à gratin puis répartissez les moules.
- Surmontez le tout des poireaux et nappez de béchamel.
- Coupez la féta en dés et répartissez-les sur toute la surface. Poivrez.
- Saupoudrez avec un peu de chapelure.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Servez le gratin dès la sortie du four.