

Poissons Panés au Four, Sauce Champignons-Boursin, Gambas Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Poisson Pané	4 filets (Merlu, églefin, cabillaud)
- Champignons de Paris	300g
- Gambas	12-16
- Ail en Poudre	
- Boursin	200g Ail & fines herbes
- Crème Fraîche	250 ml
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dégelez les gambas.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez le fromage ail & fines herbes ainsi que la crème fraîche. Baissez le feu et remuez pour lier le tout. Salez et poivrez. Réservez.
- Déposez les filets de poisson sur une plaque de cuisson (plat CRISP) et enfournez pour 12-15 minutes.
- Grillez les gambas dans une poêle avec du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Dressez les filets de poisson nappés de sauce crème-boursin-champignons et déposez sur le tout les gambas grillées.

