

Cassolette de Saint-Jacques et Cabillaud au Gorgonzola et Petits Pois

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Cabillaud	300g
- Coquilles Saint Jacques	6-8 avec le corail
- Petits Pois	4 c à soupe
- Crème Fraîche	100 ml
- Gorgonzola	100g
- Ail en Poudre	
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Huilez légèrement vos cassolettes.
- Coupez le cabillaud en cubes et déposez-les dans vos cassolettes.
- Snackez (rapidement) les Saint-Jacques dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Répartissez-les sur vos dés de poisson.
- Ajoutez ensuite les petits pois.
- Poivrez le tout et salez un peu.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche puis faites-y fondre les gorgonzola coupé en dés. Mélangez au fouet et laissez épaissir. Poivrez.
- Versez la sauce au fromage dans vos cassolettes.
- Recouvrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour environ 15 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.

Remarque:

Accompagnez de coquettes de pommes de terre ou de pain.