GRATIN DE FILET DE SANDRE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10	Zanderfilet(s) à 160 g
	Sel et poivre

POUR LA CROÛTE

500 g	QimiQ Sauce Base
260 g	Fromage frais
1 cs	Purée de persil
2 cs	Pommes de terre, coupé en dés
2 cs	Lard, coupé en dés
1 cs	Carotte(s), coupé en dés
2 cs	Chapelure
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
1 cc	Wasabi

PRÉPARATION

1. Pour la croûte: mélanger QimiQ sauce avec le fromage à la crème jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Assaisonner au goût.
2. Assaisonner le filet de sandre avec le sel et le poivre et faire cuire à la vapeur.
3. Étendre le gratin sur les filets de poisson et gratiner sous le gril chaud.