



# 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 grill chaud.