

Gratin de Cabillaud et Chèvre Frais aux Petits Légumes



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
25 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	250 g
Filets de cabillaud morcelés	500 g
Brocolis	200 g
Carottes	150 g
Pommes de terre	150 g
Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage	10 cl
Ciboulette hachée	1 cuillère à soupe
Jaune d'œuf	1
Citron	1/2
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Éplucher et laver les carottes et pommes de terre. Les couper en rondelles.
- Séparer et laver les petits bouquets de brocolis.
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plonger les légumes et laisser cuire 8 à 10 minutes. Les égoutter et réserver.
- Dans un saladier, mélanger le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec la Crème fraîche 15% MG Grand Fermage, le jaune d'œuf, la ciboulette hachée et le jus du demi-citron. Saler et poivrer.
- Beurrer un plat à gratin.
- Disposer les légumes, les morceaux de cabillaud et l'appareil au Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel. Enfourner pendant environ 15 minutes.

Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr