

# Cassolette de poisson provençale avec Cantadou® Nature

## ●●● Ingrédients pour 50 convives

- 6 kg de cubes de poisson
- 0.75 kg de moules décoquillées
- 0.75 kg de crevettes décortiquées
- 1 kg de brunoise de légumes grillés à la provençale
- 1.25 kg de fromage à la crème Cantadou® Nature
- 5 cl d'huile d'olive
- 1.25 L de fumet de poisson
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 35 MINUTES



## ●●● Progression de la recette

1. Faire revenir la brunoise de légumes dans l'huile d'olive. Ajouter les cubes de poisson, les crevettes, les moules. Couvrir 15 minutes et éteindre. Réserver.
2. Confectionner la sauce : faire chauffer le fumet, incorporer et délayer le fromage Cantadou® Nature. Ajouter le piment d'Espelette, laisser réduire et assaisonner.
3. Incorporer la sauce à la préparation de poisson et la garniture.
4. Dresser la préparation en ramequin ou cassolette. Cuire au four 20 minutes à 170 °C.



Laissez dorer au four quelques minutes de plus pour des cassolettes bien gratinées

## ●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	1186,2 Kj 284,0 Kcal
Protéines	26,5 g
Matières grasses	16,5 g
Glucides	7,2 g



bel Foodservice