



## GRATIN DE CARRELET

Pour 4 personnes

600 g de filets de carrelet (plie)  
150 g de pain blanc (pas trop frais)  
10 g de champignons séchés (par ex. bolets)  
300 g de champignons de paris frais  
2,5 dl de demi-crème  
2 bottes de ciboulette  
1 bouquet de persil  
sel, poivre du moulin, beurre, paprika

### **Recette :**

Émietter le pain

Porter le vin à ébullition avec les champignons séchés. En arroser le pain, puis laisser reposer durant 10 minutes

Hacher 50 g de filets de poisson, les mélanger au pain trempé. Ciseler finement le persil et la ciboulette, les ajouter au mélange, saler et poivrer

Beurrer un grand plat à gratin (ev. des moules individuels).

Étaler les filets de poisson, répartir une cuillère à soupe de farce sur chacun, les plier et les disposer dans le plat en les faisant se chevaucher ( pour faire joli.)

Préchauffer le four à 200° C.

Émincer les champignons frais, mélanger avec la crème, saler légèrement et répartir sur le poisson. Saupoudrer de paprika.

Couvrir d'un papier sulfurisé ou d'une feuille d'aluminium

Cuire à four chaud 200° pendant 15 à 20 minutes.