



Gratin de courge et fruits de mer

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 30 m

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 courge (ou 1 potiron)

900 g de Frutti di Mare, à cuisiner Escal

4 échalotes ciselées

1 gousse d'ail écrasée

½ botte de persil plat haché

30 cl de vin blanc

10 cl de fumet de poisson

50 cl de crème liquide

30 g de beurre

Graines de courges

sel, poivre

Faire décongeler le Frutti di Mare.

Couper la courge (ou le potiron) en petits cubes réguliers d'environ 15mm.

Dans une grande sauteuse, faire revenir les cubes avec le beurre pendant environ 5 minutes puis ajouter les échalotes ciselées. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire de moitié puis ajouter le fumet de poisson et la crème liquide. Assaisonner avec sel et poivre.

Ajouter les fruits de mer à la préparation, mélanger et rectifier l'assaisonnement selon les goûts.

Dresser dans un plat à gratin et finir au four à 180°C pendant environ 10 minutes.

Servir avec quelques graines de courges et du persil sur le dessus.