

Gratin de crozets aux fruits de mer

Ingrédients : pour 4 personnes

1 sauce béchamel faite avec 50cl de lait

20g de beurre

250g de crozets (pâtes Savoyarde)

150g de fruits de mer par personne (moules, crevettes, noix de pétoncles)



Préparation :

Disposer les fruits de mer dans un plat individuel

Faites cuire les crozets, les égoutter puis y mettre 20g de beurre

Recouvrir de béchamel et de Beaufort râpé

1 recette par personne (soit plat individuel soit 1 plat gratin)

