




Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes


Pomme(s) de terre pour gratin Panzani Plus	0.2	Kilo(s)
Ail	0.01	Kilo(s)
Cabillaud	0.8	Kilo(s)
Crème fraîche liquide	0.6	Litre(s)
Fumet de poisson	0	
Lait	0.6	Litre(s)
Sel et poivre du moulin PM	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté


Budget


Préparation
 30 min



Mise en œuvre

1. Escaloper les filets de cabillaud et les ailler.
2. Dans le cul de poule, mélanger le lait, la crème fraîche et le fumet de poisson.
– Réajuster l'assaisonnement.
– Réserver.
3. Dans un plat à gratin, intercaler une couche de rondelles de pommes de terre, une couche de cabillaud aillé.
Finir par une couche de pommes de terre.
4. Recouvrir avec l'appareil (1,2 L).
5. Enfourner pendant 40 à 45 minutes de 170°C à 190°C*.
* temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.