

Mini-cocottes de poisson et crevettes à la crème

Pour 2 personnes:

- 200 g de riz cuit
- 2 filets de poisson (ici du grenadier)
- ≈ 60 petites crevettes roses décortiquées
- 1 cs de maïzena
- 1 cc de fumet de poisson
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- sel, piment d'Espelette



Préchauffer le four à 180°.

Dans chaque mini-cocotte, répartir le riz puis déposer le filet de poisson dessus. Saler puis répartir les crevettes.

Dans un bol, délayer la maïzena dans un peu de crème, puis ajouter le reste de crème et le vin blanc. Napper le poisson avec la sauce et saupoudrer de piment d'Espelette.

Couvrir et cuire 20 min puis 5 min sans le couvercle.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>