

## Gratin de fruits de mer

**Portions :** 2

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

200g de fruits de mer surgelé (les décongeler au préalable)

2 belles pommes de terre tout dépend de la grosseur

Sel, Poivre du moulin

1 oignons émincé finement

Chapelure

Facultatif : Fromage râpé type parmesan, gruyère

Sauce béchamel : 20g de beurre, 20g de farine type 55 ou 80, 200ml de lait, paprika.



Préchauffer le four à 180°C.

Cuire les pommes de terre lavées, épluchées et coupées en rondelles à la vapeur pendant 25 min.

Préparer la sauce béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger au fouet. Verser le lait et fouetter continuellement jusqu'à épaississement pendant 10 min environ. Saler et poivrer, et ajouter le paprika.

Faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide, saler et poivrer.

Ajouter le mélange de fruits de mer et faire dorer légèrement. Réserver.

Beurrer un moule allant au four.

Verser la moitié de la préparation aux fruits de mer dans le moule. Couvrir avec la moitié des rondelles de pommes de terre, puis ajouter la moitié des oignons et du fromage. Répéter les opérations dans le même ordre.

Saupoudrer de fromage ainsi que de chapelure très fine. Ajouter quelques lamelles de beurre.

Cuire au four durant 25 min. Servir chaud avec quelques feuilles de salades.