**Cassolettes de poisson**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/cassolettes-de-poisson-novembre-2008-043-copie-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de filets de poisson blanc**  
**- 125 g de** [**crevettes**](http://recettes.de/crevettes) **décortiquées**   
**- court-bouillon instantané (dose pour 1 litre)  
- 125 g de vin blanc sec**  
**- 1 càs de crème**  
**- 1 jaune d’œuf**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- 1 citron**  
**- persil**  
**- sel & poivre du moulin**

**Cassolettes à four**  
**Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les filets de poisson en tronçons.  
Préparer le court-bouillon avec 750 g d'eau, le vin blanc, le court-bouillon instantané et porter à frémissement.  
Plonger les tronçons de poisson dans le court-bouillon. Laisser cuire 3 min puis les égoutter.  
Remettre le court-bouillon sur feu vif et le laisser réduire des 2/3.  
Ajouter la crème et le jus du 1/2 citron.  
Hors du feu, lier la sauce avec le jaune d’œuf battu.  
Saler et poivrer à votre goût.  
Répartir le poisson et les crevettes dans les cassolettes.

Napper de sauce, saupoudrer de fromage râpé.  
Faire gratiner 10 min au four à 210°.  
Au moment de servir, parsemer les cassolettes de persil haché et décorer avec de fines tranches de citron.  
**Servir bien chaud  en entrée ou bien comme moi en  les accompagnant de riz pour en faire un plat.**