**Cassolettes de poisson**

 **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** 

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.**