

# MARMITE BRETONNE



## POUR 6 PERSONNES :

Cabillaud	200g
Haddock	200g
Saumon	200g
Moules	200g
Crevettes	100g
Champignons	150g
Crème fraîche	3dl
Vin blanc	5cl
Beurre	0,40g
Échalotte	0,80g
Persil et fines herbes	0,8g

Faire suer les échalottes dans le beurre, mouiller au vin blanc,

ajouter la crème fraîche et laisser cuire à feu doux. Ensuite mettre à cuire dans la sauce les champignons en lamelles, les moules, les crevettes, couper les poissons en cubes et les rajouter à la sauce. Laisser mijoter quelques minutes, vérifier l'assaisonnement, dresser votre assiette et décorer selon votre goût

### Suggestion du Chef :

*Servir votre marmite avec un muscadet.*