

Musquée de Provence au Saint Nectaire



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Musquée de Provence

6 tomates

3 oignons

1 Saint Nectaire

30 cl de crème fraîche

350 gr de crevettes

2 cuil. à café de cumin

2 cuil. à café de fines herbes

1 citron

50 gr de beurre

2 cuil. à soupe d'huile

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four Th 7.

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en dés et faites-les cuire 10 mn à la poêle avec du beurre.

Pelez les oignons et les tomates puis découpez le Saint Nectaire en fines tranches.

Faites revenir les oignons dans une sauteuse avec de l'huile bien chaude.

Ajoutez ensuite les tomates et les crevettes.

Quand tout commence à roussir, versez le jus de citron puis ajoutez la musquée avec la crème fraîche.

Remuez bien et assaisonnez avec le sel, le poivre les fines herbes et le cumin.

Mettez le mélange dans un plat allant au four et recouvrez de Saint Nectaire.

Laissez gratiner 10 mn à four chaud(Th6).

