

# Coquille du pêcheur

Sans Patate



**Méthode** Préchauffer le four à 375° (190°C)

**de cuisson :** Mettre la Coquille **gelée** sur une assiette d'aluminium ou sur une plaque à biscuit, pour éviter que le fromage coule dans le four. La coquille blanche ou (noir) va au four, elle est conçue pour. Cuire 30 min. (possiblement 5-10 min de plus, selon le four) Terminer à broil environ 2 min si vous préférez gratiner le fromage davantage.



**Pour une réussite assurée, servir les coquilles du pêcheur bien chaudes.**

Il est normal que la coquille ait un peu d'eau sur le dessus. C'est l'eau naturelle des pétoncles. Brasser légèrement avec une fourchette et tout sera parfait.

Possibilité de déposer le contenu de la coquille sur un lit de pâtes fraîches.  
Ajouter au besoin de la crème pour allonger votre sauce.

Distribution  
Surgelés haut de gamme



**4 fourchettes**

Viandes rouges  
Poissons  
Fruits de mer

Ingrédients: **Crevettes** nordiques, **Pétoncles**, lait 3.25, Bouillon de légumes (Eau, Oignons, Carottes, Céleri, Poireaux, Laurier), Bisque de homard, Vin blanc, Fromages (Monterey Jack et Mozzarella), Farine, Beurre, Oignons, Pâte de tomates (Tomates), Ail, Aneth sèche, Aneth fraîche, Sel, Poivre, Paprika.

POUR INFORMATION : (819) 432-0808