

# Coquille du Marin Dodouce

avec Patates



**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 noire et aluminium 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 bien chaudes.**

Il se peut 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, Homard, Sauce** (lait, échalotes, Vin blanc, amidon de maïs modifié, huile de palme et saindoux, maltodextrine, babeurre en poudre, sucre, sel, extrait de levure, huile de soya, chlorure de potassium, poudre d'oignon, arôme naturel, inosinate disodique, épices), **Pomme de terre, Fromage Mozzarella, Fromage Suisse, Persil, Sel, Poivre, Paprika.**

POUR INFORMATION : (819) 432-0808