

Barbu en croûte de Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

4 filets de barbu
25 cl de lait
60 g de beurre
60 g de farine
1/2 cuillère à café de noix de muscade
Sel et poivre
250 g de [Parmesan](#) râpé fin

Préparation

Préparez la béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et progressivement le lait jusqu'à l'obtention d'une béchamel onctueuse, ajoutez la noix de muscade, salez et poivrez. Préchauffer le four à 180°. Posez une feuille de papier aluminium sur la plaque du four et disposez les filets de barbu. Recouvrez à l'aide d'une spatule chaque filet avec une couche de béchamel, puis saupoudrez la parmesan râpé en appuyant un peu pour faire pénétrer dans la béchamel.

Mettez au four pendant 15 minutes et terminez par 2 minutes au gril en surveillant. Servez rapidement.

Une recette de Marc Labourel.

Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmesan Reggiano :

- * [Barbu en croûte de Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Brandade froide au haddock et Gaperon, tuile au Parmesan](#)
- * [Gratin provençale au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Grosse salade, saumon et rascasses poêlés, Coppa et copeaux de Parmesan](#)
- * [Asperges vertes roulées au Parmesan Reggiano et vinaigrette aux herbes](#)
- * [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette](#)
- * [Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta](#)
- * [Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- * [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère](#)
- * [Malfati – à la Ricotta et au Parmesan – recette Parmesan](#)
- * [Milliat aux grattons – au Parmesan et Pecorino](#)
- * [Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan – recette](#)
- * [Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan](#)
- * [Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan](#)
- * [Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère](#)
- * [Diner au pot – au Parmesan Reggiano – recette](#)

- * [Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère](#)
- * [Pizza rustique \(formule n°1\) à la Ricotta et au Parmesan](#)
- * [Minestrone à la milanaise au Parmesan – recette Parmesan](#)
- * [Moussaka au Parmesan ou Kashkaval](#)
- * [Agnolinis à la Mantouane au Parmesan Reggiano](#)
- * [Asperges au gratin de Parmesan](#)
- * [Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano](#)
- * [Berlans de fromage – au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Bouillon garni au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Civet de Chevreau au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Concombres farcis au Parmesan Reggiano](#)
- * [Condes au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Côtes de veau à la Parmesane au Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Croquettes au Parmesan Reggiano](#)

[RECETTE PARMESAN REGGIANO](#) – recette au Parmesan Reggiano