

Carrelets grilles sauce moutarde – au Chester



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g [Chester](#)

4 carrelets

300 g pommes de terre

200 g béchamel

3 l eau salée

20 g moutarde

persil haché

menthe

sel, poivre

Préparation

Parez, videz, nettoyez les poissons. Pelez et cuisez les pommes de terre en partant de l'eau froide salée. Composez une béchamel. Grillez les carrelets ou les filets au moment où la sauce est prête. Incorporez la moutarde à la béchamel. Salez, poivrez. Quand la sauce est homogène, ajoutez une bonne poignée de persil haché. Continuez de travailler à la spatule. Ajoutez enfin le fromage râpé. Faites-le fondre dans la béchamel jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Nappez les carrelets. Servez bouillant dans un plat bien chaud, avec des pommes de terre vapeur, salées et menthées.

Retrouvez une autre recette de sauce au fromage :

- * [Livarot en sauce sur pavés de boeuf – recette](#)
- * [Carrelets grilles sauce moutarde au Chester – recette](#)
- * [Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Poireaux sauce à l'Anglaise au Cheddar – recette](#)
- * [Sauce à l'amatriciana – recette](#)
- * [Sauce au Roquefort – recette](#)
- * [Spaghettis à la sauce bolognaise au Parmesan râpé – recette](#)
- * [Bleu d'Auvergne en sauce et dip de légumes – recette](#)
- * [Langres en sauce et son Escalope de volaille – recette](#)
- * [Sauce au Gorgonzola – recette](#)
- * [La sauce au fromage – recette](#)