

# Musquée de Provence au Saint Nectaire

---



---

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

## **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 cuillères à café de cumin
- 2 cuillères à café de fines herbes
- 1 citron
- 50 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

## **Préparation:**

1. Préchauffez le four 200°C
2. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la musquée en dés et faites-les cuire 10 minutes à la poêle avec du beurre
3. Pelez les oignons et les tomates puis découpez le Saint Nectaire en fines tranches
4. Ajoutez ensuite les tomates et les crevettes
5. Quand tout commence à roussir, versez le jus de citron puis ajoutez la musquée avec la crème fraîche
6. Remuez bien et assaisonnez avec le sel, le poivre les fines herbes et le cumin
7. Mettez le mélange dans un plat allant au four et recouvrez de Saint Nectaire
8. Laissez gratiner 10 minutes à four chaud