

Brandade de poisson

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 700 grs de poisson blanc (cabillaud, colin)
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- Sel - poivre - Persil
- Huile d'olive
- Chapelure
- Crème liquide
- Lait 50 cl

INSTRUCTIONS

1. Commencez par éplucher vos pommes de terre et les mettre à cuire dans de l'eau salée.
2. Pendant ce temps, épluchez et émincez vos oignons et votre ail
3. Faites-les revenir dans l'huile d'olive, une fois cuits et dorés ajoutez votre poisson et émiettez-le Vérifiez qu'il n'y a pas d'arêtes, faire revenir le tout.
4. Salez et poivrez et ajoutez votre crème liquide et laissez cuire.
5. Quand vos pommes de terre sont cuites, versez le lait, laissez chauffer et écrasez le tout.
6. Dans un plat à gratin, mettez une couche de purée puis une couche de poisson et enfin une couche de purée.
7. Avant de mettre au four recouvrez de chapelure et d'une noix de beurre
8. Mettre à cuire à 180 degrés



Dégustez !