

Gratin de Cabillaud aux deux Pommes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- * 6 filets de cabillaud
- * 4 grosses pommes de terre
- * 4 pommes reinette
- * 30 cl de crème liquide
- * 1 CS de persil ciselé
- * 2 échalotes
- * 50 g de chapelure
- * 50 g de parmesan râpé



Préparation :

Pelez et lavez les pommes de terre. Pelez et ôtez le coeur des pommes. Coupez-les en rondelles très fines (au robot ou à l'aide d'une mandoline). Emincez finement les échalotes.

Beurrez un plat à gratin et mettez-y une couche de pommes de terre, une couche de reinette, les échalotes, le persil, salez, poivrez.

Déposez les filets de poisson sur cette première couche et renouvelez l'opération, en terminant par une couche de pommes de terre.

Arrosez avec la crème liquide. Saupoudrez avec la chapelure mélangée au parmesan. Et faites cuire 35 minutes à 160°C (th.5).

Source : Recette proposée par Christelle Milesi sur cuisine.journaldesfemmes.com

Suggestion: Faites pré cuire les pommes de terre.