

# Petite cocotte de poisson aux tagliatelles de carottes à la crème de poireaux



Pour 1 cocotte (environ 30 cl):

- 1 filet de poisson blanc (ici de la julienne)
- 1 carotte
- 70 g de poireaux émincés
- 1 noix de beurre
- environ 35 cl (à peu près, j'ai pas mesuré) de bouillon vite fait: de l'eau, un peu de vin blanc, sel, poivre, un petit brin de thym)
- 40 g de crème liquide (là j'ai mesuré!)
- 1 cs de Boursin cuisine ail et fines herbes (allégé)
- sel

Préchauffer le four à 180°.

Tailler la carotte en tagliatelles à l'aide d'un rasoir à légumes (il suffit pour cela de peler la carotte tout du long et jusqu'à épuisement pour faire de belles bandelettes) et les faire cuire 10-15 min dans le bouillon bouillant.

Dans une poêle, faire revenir les poireaux dans la noix de beurre. Ajouter une ou deux cuillerées de bouillon pour éviter la coloration.

Une fois cuits, mettre les poireaux dans le bol du blender avec la crème et le boursin. Mixer finement et verser la crème obtenue dans la cocotte.

Déposer le filet de poisson salé sur la crème et terminer avec les carottes égouttées.

Enfourner et laisser cuire 25 min (plus ou moins, selon l'épaisseur de votre filet).

