

Gratin de poisson aux poireaux

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 min.

Ingrédients:

- 2 beaux filets de poisson (cabillaud, plie, ...)
- 8 poireaux fins
- de la crème fraîche
- 1 jus de citron
- de la chapelure
- du beurre
- sel
- poivre

Recette:

- Nettoyez les poireaux et coupez-les en fines rondelles;
- Faites fondre les poireaux doucement dans le beurre chaud. Tournez avec une cuillère en bois dans la préparation pour que celle-ci n'attache pas. Attention les légumes doivent fondre mais pas dorer;
- Ajouter ensuite la crème fraîche, le jus de citron et assaisonnez;
- Disposez les deux filets de poissons dans un plat à gratin et étalez les poireaux sur ceux-ci;
- Recouvrez de chapelure et parsemez de qq. noix de beurre;
- Enfourez le plat au four pour environ 15 min.

Variantes

On peut en plus des poireaux y mettre deux carottes rapées et une branche de céleri finement émincée.

Boisson

Mâcon blanc 1993 à 11°C.

