

Gratin de Poisson aux Légumes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| - FILET(S) DE CABILLAUD | 400 à 500 g |
| - TOMATE(S) | 1 à 2 bien rouges |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250 g |
| - CITRON(S) | 1 |
| - GRUYERE RAPE | pour gratiner |
| - BEURRE | qq. noix |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Frottez de beurre un plat allant au four ;
- Déposez au centre du plat le morceau de poisson ;
- Découpez les légumes en lamelles et garnissez le plat ;
- Assaisonnez, saupoudrez de gruyère râpé et dispersez quelques noisettes de beurre ;
- Placez le plat au four à 225°C ;

Variante:

On peut également, en saison ajouter aux autres légumes des rondelles de courgettes ou/et de l'ail encore en gousse ou finement coupé.

Accompagnement:

Pommes de terre cuites à la vapeur