

Gratin de Crozets aux Poireaux et Dés de Cabillaud

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	200g
- COEUR DE CABILLAUD	300g
- POIREAUX ENTIERS	3
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	30 cl
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- PARMESAN RÂPÉ	4-6 c à soupe
- MOZZARELLA	40g sèche râpée
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les morceaux de poisson si nécessaire.
- Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes environ. Egouttez.
- Entre temps, émincez les poireaux en julienne ainsi que l'oignon.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud.
- Lorsque les poireaux sont tendres, salez, poivrez et arrosez ensuite avec la crème. Portez à ébullition puis ajoutez le jus de citron et poursuivez doucement jusqu'à épaississement. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez le poisson en dés et intégrez-les aux poireaux à la crème ainsi que les crozets égouttés. Rectifiez l'assaisonnement.
- Transvasez le tout dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de parmesan râpé, de mozzarella et répartissez les pignons de pin.
- Enfournez pour 20 minutes puis terminez par 3-4 minutes sous le grill.
- Servez dès la sortie du four.

