

Parmentier de Poireaux au Cabillaud et aux Moules



Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	650 g
- MOULES	10 -15 surgelées
- POIREAUX ENTIERS	5 - 6
- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- BOUILLON DE POISSON	500 ml (1 cube)
- LAIT	2 dl
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	3 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- OEUFS	1
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée pendant ± 20 min.
- Egouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez-y 1 c. à soupe de beurre, un peu de lait et assaisonnez de noix muscade, le jaune d'œuf, de sel et de poivre. Mélangez pour obtenir une purée onctueuse.
- Faites chauffer 3 c. à soupe de beurre dans une casserole, incorporez-y 3 c. à soupe de farine, mélangez et laissez un peu sécher sur le feu. Allongez de bouillon de poisson et mélangez jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
- Emincez les poireaux et faites-les suer dans du beurre chaud.
- Incorporez les poireaux à la sauce blanche au poisson. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Disposez une couche de sauce aux poireaux dans un grand plat à four. Déposez-y les morceaux de cabillaud surgelés ainsi que les moules.
- Couvrez avec le reste de sauce.
- Etalez-y ensuite la purée et réalisez quelques traits à l'aide d'une fourchette.
- Pour terminer, parsemez de chapelure et glissez au four pendant 35 min.
- Servez sans attendre.