

## *Gratin de Poisson Croquant, Sauce Safranée Sur Pâtes Vertes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### Ingrédients:

- TAGLIATELLES	350 g
- FILET(S) DE CABILLAUD	600 g (ou Saint-Pierre)
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	2
- CELERI	2 branches (vert)
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	50 cl
- EAU	25 cl
- CONCENTRE DE TOMATES	140 g
- CHAPELURE	8 c à soupe
- BOUILLON DE POISSON	1 cube
- AIL EN POWDRE	2 + 3 c à café
- SAFRAN	2 + 1 c à café
- THYM	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- HUILE D'OLIVE	7 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Mélangez 2 c à café de safran et 1 c à café d'ail avec l'huile d'olive. Faites dégeler le poisson si nécessaire, salez, poivrez puis badigeonnez-le de ce mélange. Laissez mariner au moins 30 minutes.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud puis ajoutez les autres légumes (carottes, poireaux, céleri). Arrosez avec le vin et l'eau. Ajoutez le thym, le laurier et laissez mijoter 5 bonnes minutes.
- Ajoutez alors le cube de bouillon de poisson, le reste de safran et le concentré de tomates. Vérifiez l'assaisonnement. Retirez la moitié de la sauce des légumes et réservez-la.
- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Mélangez les légumes avec les pâtes puis versez le tout dans un grand plat à gratin.
- Déposez les filets de poisson mariné sur le dessus et arrosez du jus de légumes réservé. Conservez la marinade du poisson.
- Couvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez à 200° pour 40 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez la chapelure avec la marinade du poisson. Ajoutez encore 2 c à café d'ail.
- Lorsque le poisson est cuit, répartissez la chapelure sur le dessus du plat et passez-le 5 – 6 minutes sous le gril pour obtenir une croûte bien dorée.