

Gratin de Poisson aux Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	600 g
- COEUR DE CABILLAUD	900 g
- CHICON(S)	900 g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	75 cl
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- FROMAGE RÂPÉ	50 g
- CHAPELURE	

Recette :

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes.
- Pendant ce temps, retirez les cœurs des chicons et coupez-les en tronçons de 1 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Puis, ajoutez un peu de sucre pour retirer l'amertume. Lorsqu'ils sont cuits, saupoudrez de farine et ajoutez petit à petit le lait. La sauce ne doit pas être trop épaisse.
- Lorsque les pommes de terre sont prêtes, égouttez-les pelez-les et coupez-les en tranches fines.
- Beurrez un plat à gratin puis disposez les tranches de pommes de terre dans le fond. Déposez le poisson sur celles-ci puis répartissez la sauce aux chicons.
- Saupoudrez de chapelure et de fromage râpé.
- Enfournez au micro-onde pendant 17 minutes sur position CRISP.

