

Gratin de Poisson aux Asperges, Crumble à la Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|----------------------|------------------|
| - COEUR DE CABILLAUD | 4 beaux morceaux |
| - ASPERGE(S) | 500g blanches |
| - LAIT | 40 cl |
| - PARMESAN RAPE | 2 c à soupe |
| - BEURRE | 40g |
| - FARINE | 2.5 c à soupe |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - PANCETTA (JAMBON) | 75g |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - PERSIL | |
| - CHAPELURE | 2 c à soupe |
| - NOIX DE CAJOU | 30g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites décongeler le poisson si nécessaire.
- Pelez les asperges, coupez l'extrémité dure puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée légèrement pendant 11-12 minutes. Egouttez puis coupez-les en tronçons de 4-5 cm.
- Entre temps, confectionnez une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez de l'eau de cuisson des asperges. Incorporez le parmesan puis ajoutez enfin le jus de citron, sel, poivre et muscade.
- Emincez finement les tranches de pancetta.
- Concassez au mortier les noix de cajou.
- Dans un poêle, faites fondre un peu de beurre et faites-y dorer la pancetta émincée avec la chapelure, les noix de cajou et du persil.
- Préchauffez le four à 180-200°C.
- Sur des assiettes creuses allant au four, déposez un morceau de poisson, arrosez-le de sauce blanche citronnée puis répartissez sur le sommet le crumble de pancetta. Ajoutez autour du poisson les tronçons d'asperges.
- Enfournes pour 20 minutes et faites gratiner si nécessaire les 2 dernières minutes.