

## *Gratin de Cabillaud et Moules, aux Courgettes et Aubergines Grillées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE CABILLAUD	350 - 400g
- MOULES	150 - 200g décoquillées (congelées)
- AUBERGINE(S)	1-2
- COURGETTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE	35g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	350-400 ml
- MOUTARDE	1 c à café à l'ancienne
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites décongeler le poisson et les moules si nécessaire.
- Coupez les aubergines et les courgettes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, de sel et de poivre. Réservez sur du papier absorbant.
- Dans un plat à gratin huilé, déposez une première couche de poisson et de moules. Surmontez des légumes grillés. Déposez ensuite le reste de poisson et de moules ainsi que le reste des légumes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis intégrez la moutarde à l'ancienne au fouet. Versez cette préparation sur le poisson et les légumes.
- Saupoudrez de chapelure.
- Enfournes pour 30-40 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



### **Remarque:**

Accompagnez de pommes de terre grenaille cuites à l'eau.