

## *Gratin de Cabillaud à la Bretonne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CABILLAUD	600g (dos)
- GAMBAS	12-16 pièces
- BOUILLON DE POISSON	250ml (1 cube)
- CHOU-FLEUR	1
- CHAPELURE	
- BEURRE	60g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	15 cl
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites décongeler les dos de cabillaud et les gambas.
- Nettoyez le chou et coupez-le en fleurs.
- Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire pour obtenir la cuisson souhaitée. Egouttez.
- Faites bouillir le bouillon de poisson (250 ml d'eau avec le cube).
- Pochez-y le cabillaud 5 minutes puis égouttez en conservant le jus de cuisson.
- Dans un plat à gratin huilez, déposez les fleurs de chou, le cabillaud poché et émietté ainsi que les gambas. Poivrez généreusement et salez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait ainsi que le jus de cuisson. Salez, poivrez et ajoutez la muscade et la crème.
- Versez cette béchamel sur le poisson et le chou. Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Terminez par 5 minutes sous le grill pour obtenir une belle croûte.
- Servez sans attendre.

