



Gratin fondant de poireaux et cabillaud

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 600 g de filets de cabillaud
- 4 gros poireaux
- 2 cuil à soupe de moutarde
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage râpé
- 1 cuil à soupe de beurre
- Persil
- Sel, poivre

Nettoyez vos poireaux puis coupez-les en rondelles.

Faites fondre le beurre puis faites revenir vos poireaux pendant 10 min jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Salez, poivrez.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec la moutarde et le persil ciselé. Salez, poivrez.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un plat à gratin, mettez les poireaux puis déposez les filets de cabillaud coupés en morceaux dessus.

Nappez de sauce à la moutarde.

Saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Zestez du citron, juste avant le service pour apporter un peu de pep's à votre gratin.

Servez bien chaud.