

## *Gratin de Poisson, Pommes de Terre et Chicons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4-6 grosses
- AIL EN POUDRE	un peu
- FILET(S) DE POISSON	4x (Collin, Cabillaud, ...)
- CHICON(S)	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- VIN BLANC SEC	10 cl
- BEURRE	50g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	2 c à soupe
- GRUYERE RAPE	25 ml
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée pendant au moins 20 minutes. Egouttez puis pelez les pommes de terre. Coupez-les ensuite en rondelles. Réservez.
- Otez les cœurs des chicons puis coupez-les en tronçons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. En fin de cuisson, déglacez au vin blanc puis caramélisez avec le sucre semoule. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez dans le fond les rondelles de pommes de terre. Salez et ajoutez un peu d'ail.
- Couvrez ensuite avec les filets de poisson. Salez et poivrez.
- Répartissez alors les chicons cuits puis la béchamel.
- Saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Servez immédiatement à la sortie du four.