

Gratin Dauphinois au Poisson et aux Poireaux

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	3-4 pour gratin
- FILET(S) DE CABILLAUD	2 x 125g
- POIREAUX ENTIERS	2
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- LAIT	75 ml
- OEUF(S)	1
- THYM	
- AIL EN POWDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre coupées en petits dés dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, émincez les poireaux en fine julienne. Faites-les étuver dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les filets de cabillaud en dés.
- Dans un plat creux, mélangez le lait avec la crème, l'œuf battu, la muscade, le thym et l'ail. Salez et poivrez.
- Huilez de petits plats à gratin individuels. Déposez un peu de dés de pommes de terre puis ajoutez les poireaux étuvez et déposez les dés de poisson. Nappez le tout avec le mélange lait-crème-œuf.
- Répartissez ensuite le gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez les plats à gratin pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.