



Gratin de tétragone & haddock



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de tétragone
300 g de pommes de terre
1 filet de haddock
1 briquette de crème entière
½ litre de lait
½ litre d'eau
2 œufs
20 g de beurre
½ zeste de citron non traité
1 gousse d'ail
Du poivre
De l'emmental râpé



Recette

Epluchez les pommes de terre et faites les cuire dans de l'eau salée.

Pendant ce temps, faites pocher le haddock : découpez le filet en morceaux assez gros. Dans une casserole verser le ½ l. de lait et ½ l. d'eau et y ajouter le haddock. Faites chauffer sans jamais porter à ébullition pendant 15 mn environ.

Lavez la tétragone à l'eau claire et essorez-là.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une grande casserole et y jeter la tétragone, et la gousse d'ail haché, couvrez et faites tomber (la tétragone doit s'affaisser), cette opération prend environ 6 à 7 mn et réservez.

Egouttez et coupez les pommes de terre en cubes, réservez.

Egouttez le poisson, lui ôter la peau, les arêtes et effeuillez les filets.

Dans un saladier, mélanger la tétragone, les morceaux de haddock, les pommes de terre et poivrez.

Dans un bol cassez les deux œufs et les battre légèrement y ajouter la crème ainsi que le zeste de citron râpé très finement (moi j'utilise ma râpe Microplane) poivrez.

Beurrez légèrement un moule à gratin y déposer le mélange pomme de terre, tétragone et haddock. Versez par-dessus la crème. Parsemez de fromage râpé et faites gratiner au four préchauffé à 200° pendant environ 20 mn.

