



GRATIN DE CABILLAUD AUX EPINARDS

INGRÉDIENTS

- 400 gr de filet de cabillaud
- 10 gr de beurre
- 500 gr d'épinard frais
- noix de muscade
- 75 gr de crème fraîche
- 50 gr de gruyère râpé
- 80 gr de purée de pomme de terre
- poivre

PRÉPARATION

Cuire les filets de cabillaud pendant 12 minutes dans de l'eau portée à ébullition,

Égoutter et réserver.

Dans une poêle beurrée, cuire les épinards pendant environ 15 minutes à couvert, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Préchauffer le four à 210 °C (thermostat 7).

Dans un plat à gratin beurré, étaler une couche d'épinard au fond du plat, puis recouvrir des filets de poissons et d'une nouvelle couche d'épinard.

Faire une purée de pomme de terre et la battre avec la crème fraîche, du gruyère râpé ainsi que de la noix de muscade.

Terminer le gratin par une couche de purée de pomme de terre et enfourner 10 minutes à 240 °C à thermostat 8.

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H15MN