

Crumble de cabillaud aux poireaux

Préparation: 30mn Cuisson : 25mn facile prix
raisonnable pour 4 personnes

- 600g de filet de cabillaud (ou d'un autre poisson un peu épais) sans peau et sans arêtes
- 4 blancs de poireau
- 20cl de crème liquide
- 20g de beurre (+pour le plat à gratin)
- 100g de chapelure
- 50g de beurre ramolli
- 3 cuil à soupe de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 1 cuil à soupe de curry (facultatif)
- Sel Poivre

Technique

1. Laver et sécher les blancs de poireau. Les émincer en fines rondelles.. Les faire fondre doucement avec le beurre, puis, quand ils sont bien tendres, ajouter la crème fraîche, les 2 /3 du curry, saler, poivrer et laisser mijoter quelques minutes pour que le mélange épaisse un peu. Retirer du feu
2. Rincer et sécher soigneusement les filets de cabillaud. Les couper transversalement en bandes de 3cm de large . Saler, poivrer les 2 côtés.
3. Préchauffer le four à 180° (th 6) et beurrer un plat à gratin. Etaler la fondue de poireau dans le fond puis disposer les morceaux de cabillaud dessus, les uns à côté des autres.
4. Préparer les miettes du crumble : mettre dans une jatte le beurre coupé en petits morceaux avec la chapelure, la farine, 1/3 de curry et le sel. Mélanger du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrir le plat
5. Enfourner et faire cuire 20 à 25mn environ jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servir à la sortie du four

Mousseline de céleri rave

Préparation :10mn Cuisson : 25mn Recette facile
Bon marché

Pour 4 personnes

- 1 céleri rave de 800g
- 1 verre de lait (10cl)
- 20g de maïzena
- 5 cuillères à soupe de crème liquide
- Noix de muscade râpée
- Sel Poivre

Technique

1. Eplucher et couper le céleri rave en morceaux. Le faire cuire à l'eau bouillante salée 15mn.
2. Passer le céleri rave cuit au mixeur avec la crème liquide. Remettre la préparation dans une casserole sur feu doux
3. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade et la maïzena délayée dans le verre de lait froid
4. Remuer jusqu'à ce que la mousseline épaisse et servir bien chaud