

Gratin au cabillaud en persillade

Préparation : 35 min. cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes :

400g de cabillaud (ou autre poisson)
1 kg de pommes de terre
2 gousses d'ail hachées
4 c. à s. de persil grossièrement ciselé (ou de coriandre)
30 g de beurre
50 cl de crème liquide
200 g d'emmental râpé
sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C. 2pluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 10 min. à la vapeur. Taillez le cabillaud en bouchées. Mélangez l'ail et le persil.
2. Beurrez généreusement un plat à gratin. Etalez-y la moitié des rondelles de pommes de terre. Salez et poivrez. Parsemez de persillade. Répartissez le poisson dessus, puis le reste de pommes de terre. Recouvrez de persillade, puis d'emmental râpé.
3. Faites chauffer la crème dans une casserole. Versez-la bouillante dans le plat et enfournez pour 20 min. Servez bien chaud et accompagné d'une salade verte.

Truc de pro : *Pour éviter que le plat ne déborde dans le four, ne le remplissez qu'aux deux tiers.*

La pomme de terre idéale : *Choisissez des pommes de terre dites à four ou à purée : monalisa, roseval, belle de Fontenay ou charlotte. Leur chair jaune est tendre et contient peu d'eau. Elles vont absorber les liquides. Elles sont parfaites en purées, en soupes ou en gratins fondants.*

Gratin de chou-fleur au bleu

Préparation : 20 min. cuisson 30 min.

Pour 6 personnes :

1 gros chou-fleur
1 gousse d'ail
150 g de fromage bleu (fourme, bleu de Bresse...)
150 g de fromage raclette
40 g de beurre
10 cl de crème liquide
20 cl de lait
1 c. à café de curry en poudre
sel, poivre

1. **Nettoyez le chou-fleur.** Divisez en bouquets et mélangez avec un peu de sel. Faites cuire 10 min. à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres.
2. **Coupez le bleu** et le fromage à raclette en dés. Mixez avec la crème, le curry et le lait. Goûtez avant de saler et poivrer. Préchauffez le four à 220 °C
3. **Frottez un plat à gratin** avec la gousse d'ail pelée, puis badigeonnez de beurre. Versez un peu de crème aux fromages, puis ajoutez les bouquets de chou-fleur. Nappez du reste de crème.
4. **Répartissez des petites noisettes de beurre** sur la crème. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire pendant 20 min. Servez chaud.