

Le gratin de la mer pour les enfants



Pour 2 adultes (et deux Gremlins petits mangeurs)

- 500 g de filet de cabillaud (environ)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 4 ou 5 grosses pommes de terre spéciales purée
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de persil haché (Monsieur P.)
- 250 g de crevettes crues (surgelées Monsieur P. pour moi)
- 1 tablette de bouillon de volaille (ou bouillon maison si on a c'est mieux)

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec la tablette de bouillon. Lorsque ça bout, déposer délicatement le cabillaud, couvrir, couper le feu et laisser pocher une quinzaine de minutes. Laisser ensuite refroidir une dizaine de minutes, puis sortir le poisson avec une écumoire et l'effeuiller.

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir l'échalote émincée jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Mettre les crevettes dans la poêle et faire cuire doucement jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur rose. Ajouter l'ail coupé en tout petits morceaux, puis le persil. Mélanger et ajouter aux morceaux de poisson, ajouter du sel et du poivre et laisser de côté une demi-heure (si possible) pour que les saveurs se mélangent.

Eplucher les pommes de terre et les déposer dans une marmite d'eau salée. Porter à ébullition et faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce que qu'elles soient moelleuses (on teste en enfonçant la point d'un couteau). Egoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole, les écraser au presse purée manuel, saler, poivrer et ajouter le lait.

Dans un plat qui va au four, mettre le poisson et recouvrir avec la purée de pommes de terre. Etaler la crème fraîche au-dessus et enfourner à 210°C pour une vingtaine de minutes : la crème doit former une belle croûte dorée.

Servir bien chaud, avec un bon Sancerre bien frais si on a.