

Gratin de haddock aux poireaux

Cette recette familiale de gratin de haddock aux poireaux est parfaite pour accommoder les restes... nous l'avons déniché pour vous sur le site www.regal.fr

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Nombre de personnes : 4

Niveau de difficulté : Facile

Ingrédients :

- 500 g de haddock
- 1 l de lait
- 3 poireaux
- 25 g de beurre
- 5 pommes de terre moyennes
- 50 g de Comté ou d'emmental râpé
- 1 grosse pincée de noix de muscade
- Poivre

Etapes de la recette :

- Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans un grand volume d'eau pendant 20 min. Pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Lavez et coupez les poireaux en morceaux, faites-les revenir dans le beurre, puis ajoutez un petit verre d'eau, couvrez et laissez cuire 15 min. Poivrez (attention au sel, le haddock est déjà salé).
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- [Faites cuire le haddock](#) : coupez-le en deux ou trois morceaux, mettez-les dans une casserole, recouvrez avec le lait (ajoutez de l'eau si nécessaire). Portez à ébullition, éteignez le feu et couvrez la casserole. Attendez une dizaine de minutes, retirez le poisson.
- Dans un plat à gratin, déposez des morceaux de haddock avec un peu de lait de cuisson, recouvrez avec la fondue de poireaux, saupoudrez de muscade, puis recouvrez le tout avec les rondelles de pommes de terre, finissez par le fromage râpé.
- Enfournez 20 min