

GRATIN de poisson aux légumes citronnés (Cyril Lignac)

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 A 6 PERSONNES

- 800g de pommes de terre lavées et épluchées, coupées en morceaux et cuites à l'eau 15 minutes avant la préparation du gratin
- 1 carotte lavée, épluchée et râpée
- 2 branches de céleri lavées et émincées finement
- 3 tomates lavées et coupées en petits dés d'1/2 cm
- 100g de mimolette vieille râpée
- 1/2 botte de persil ciselé
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 1 citron non traité
- 300g de filet de haddock coupés en cubes
- 300g de filet de saumon coupés en cubes
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Préchauffez le four à 190°C.

Déposez les pommes de terre cuites dans un saladier, ajoutez un généreux filet d'huile d'olive, salez, poivrez. Ecrasez-les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Réservez.

Dans un saladier, déposez la carotte râpée, le céleri émincé, les dés de tomates avec la mimolette et les herbes ciselées. Ajoutez le zeste (prélevé à la microplane ou râpe fine) et le jus du citron. Bien mélanger.

Déposez le mélange dans un plat à gratin en une couche homogène.

Déposez les cubes de saumon et de haddock sur le mélange de légumes. Recouvrez le tout de l'écrasée de pommes de terre.

Enfournez pour 20 minutes à 190°C.

Dégustez dès la sortie du four, avec une salade verte croquante.

Astuce : Vous pouvez réaliser cette recette sans le poisson pour en faire un plat vegan.

