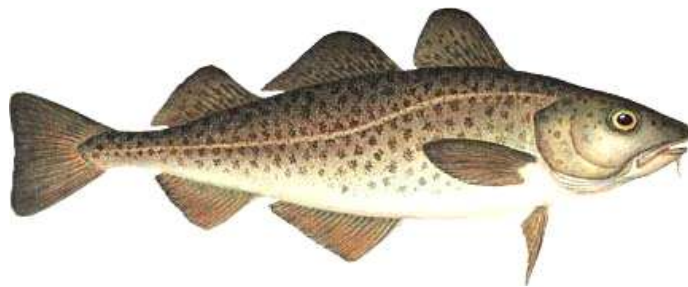


## Cabillaud gratiné à la crème

**Préparation et cuisson :** 1 heure et demi



**Pour 6 personnes :**

- Filets de cabillaud -----800 g
- Pommes de terre-----1 kg
- Oignons-----1
- Beurre-----50 g + 10g plat
- Farine-----50 g
- Crème liquide-----10 cl
- Lait-----50cl
- Fromage à raclette-----200g
- Persil ciselé-----1 cuillère à soupe
- Sel & poivre-----
- Muscade râpée-----

Faites cuire les pommes de terre 20 mn à l'eau salée.

Egouttez, laissez tiédir, pelez et coupez en morceaux.

Faites revenir l'oignon émincé dans le beurre sans coloration.

Saupoudrez de farine et remuez 2mn à feu vif. Retirez du feu, versez le lait et mélangez au fouet.

Remettez sur le feu jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et lisse.

Incorporez la crème et la moitié du fromage coupé en petits morceaux. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.

Préchauffez le four th 7/8 (225°C).

Beurrez un plat à gratin. Coupez le cabillaud en morceaux et répartissez le dans le plat.

Ajoutez les pommes de terre. Versez la sauce au fromage puis répartissez à la surface le reste de fromage taillé en lamelles.

*Enfournez environ 15 mn et laissez reposer 5 mn à la sortie du four.*

*Présentez sur les assiettes en parsemant d'un peu de persil.*

Vin pour accompagner ce plat: un entre-deux mers servi à environ 10°C