

GRATIN PURÉE/POISSON

Préparation du poisson :

On fait cuire au court-bouillon, si ce poisson est frais : bouquet garni ou bouillon de poisson, pendant 10 minutes environ. Par la suite, on émiettera ledit poisson. Saler, poivrer.

Confection du gratin :

On prépare une purée classique, assaisonnée selon goût.

On y incorpore des olives noires en morceaux, un peu de noix muscade, un filet d'huile d'olive, un peu d'ail rapé.

Assemblage :

On mixe bien cette purée avec le poisson. Mettre dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure et de noix de beurre. On fait gratiner environ 20 minutes. A la fin, on peut agrémenter de quelques olives noires au-dessus. Servir bien chaud.

Se procurer :

Poisson blanc (filets),

Pommes de terre,

Bouillon de poisson ou bouquet garni,

Olives noires, Noix de muscade, Ail, Chapelure.