

Fruits de mer aux rösti

Ingrédients :

- 125 gr de gambas cuites et décortiquées
- 125 gr de moules cuites et décoquillées
- 8 à 12 grosses noix de saint Jacques
- 1 de fumet de poisson
- 800 gr de pommes de terre
- 100 gr de beurre
- 350 gr de filet de cabillaud
- 1 oignons finement haché
- 50 gr de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 30 cl de fumet de poisson
- 7 cuillères à café de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe d'aneth haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 4 cuillères à soupe de parmesan râpé
- sel et poivre

Préparation :

1. Mettez les pommes de terre dans une grande casserole. Couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Faites cuire 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres.
2. Égouttez-les puis attendez qu'elles soient assez froides pour pouvoir les peler. Râpez-les grossièrement dans une jatte.
3. Faites fondre la moitié du beurre et incorporez le aux pommes de terre. Salez et poivrez.
4. Préchauffez le four à 220°C. Répartissez les morceaux de cabillaud, les gambas, les moules et les noix de saint jacques dans 6 plats individuels en terre cuite. Faites fondre le reste du beurre dans une grande casserole, ajoutez l'oignon et laissez cuire 6 à 7 minutes en

remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon ait fondu et blondi. Saupoudrez de farine et mélangez bien.

5. Retirez la casserole du feu et incorporez le vin et le fumet de poisson en remuant constamment. Portez à ébullition tout en continuant de remuer puis ajoutez la crème, l'aneth et le persil. salez et poivrez selon votre goût. Versez cette sauce sur le poisson.
6. Éparpillez les pommes de terre râpées dans les plats en terre cuite et parsemez de parmesan râpé. Faites cuire 25 minutes au four, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné et le poisson cuit. Servez chaud et décoré avec de l'aneth.