

Gratin de poissons et pommes de terres

Ingrédients pour 2 personnes :

- 150 g de saumon frais
- 100 g de haddock fumé
- 400g de pommes de terre
- 100g de lait de coco
- 15 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de miel
- le jus d'un citron
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- Épices & herbes (poivre, origan, muscade) : quantité libre

Préparation :

1. Pocher le haddock dans du lait pendant 10 minutes
2. Mettre le saumon dans un plat allant au four et verser dessus le jus de citron mélangé au miel. Cuire au four 25 minutes à 180°C (sans préchauffage).
3. Eplucher puis couper les pommes de terres en rondelles. Le cuire dans de l'eau salée pendant 10 minutes.
4. Faire revenir oignon + ail dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite le lait de coco pour une sauce légère.
5. Emietter le haddock et le saumon et les ajouter à la sauce préalablement obtenue. Ajouter le jus de cuisson du saumon.
6. Monter le gratin : pommes de terre, poissons sauce coco, pommes de terres.
7. Saupoudrer de parmesan râpé.
8. Cuire au four à **180°C pendant 30 min** jusqu'à ce que le dessus gratine.