

Parmentier de la mer



Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de pommes de terre
1 grosse courgette
3 queues de lottes surgelées
500g de mélange de fruits de mer surgelés
2 oignons
1 gousse d'ail
5 biscottes
200g d'emmental râpé
2 Kub Or
1/2 verre de vin blanc demi-sec (Pinot Gris pour moi)
2 cc de court-bouillon de la mer (acheté en Bretagne)

Réalisation :

1/ Eplucher et laver les pommes de terre et la courgette. Les couper en morceaux, et les faire cuire 20 à 30 min dans de l'eau avec les Kub Or et un peu de sel.

2/ Pocher les queues de lottes et les fruits de mer (encore surgelés) dans un court-bouillon composé de : 1/2 verre d'eau, un oignon émincé, 1 cs d'huile d'olive, le bouillon de la mer, le vin blanc et un peu de sel. Laisser bien cuire.

3/ Hacher l'ail et le dernier oignon. Mettre dans un saladier avec la moitié du fromage. Quand les légumes sont cuits, les réduire en purée dans le saladier. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement, sans trop saler encore.

4/ Quand les poissons sont bien tendres, hacher la lotte et la mélanger aux fruits de mer égouttés. répartir au fond d'un plat à gratin. Verser par dessus la purée de pommes de terre et courgette. Parsemer le reste de l'emmental. réduire les biscottes en fine poudre et en recouvrir le parmentier.
Faire dorer au four 15 min à 180°C.