

Gratin de poisson à la purée de brocolis



(pour 2 petits gratins)

*2 tranches de colin
1/2 cube de bouillon de légumes
1/2 botte d'oseille
jus d'1/2 citron
500 g de brocolis
1 petit poireau
1/2 cube de bouillon aux herbes
1 cs de chavroux
2 pincées de curry
sel, poivre*

Faites cuire les brocolis et le poireau coupé en tronçons dans l'eau bouillante avec le bouillon. Egouttez puis mixez avec le chavroux et le curry. Assaisonnez.

Préchauffez le four à 210 °C.

Pendant que les légumes cuisent, faites cuire le poisson dans l'eau bouillante et le bouillon de légumes, environ 7 à 10 min. Lavez l'oseille et hâchez-la grossièrement. Egouttez le poisson puis émiettez-le et mélangez-le avec l'oseille et le jus de citron. Déposez-le dans deux plats à gratins individuels, recouvrez de purée et mettez au four environ 15 min. Servez immédiatement.

Source : recette adaptée de C'est moi qui l'ai fait Oui Chef ! Tome 2 de Cyril Lignac.