

Gratin aux deux poissons et lait de coco



Pour 4 personnes

- 2 pavés de saumon
- 1 dos de cabillaud de bonne taille (entre 500 et 800 grammes)
- Une poignée de petits pois surgelés

Pour le court bouillon

- 3 gousses d'ail
- 1 tige de citronnelle
- 1 cuillère à soupe de pâte miso
- 1 cm de gingembre
- 1 citron vert
- 1 échalote
- 2 cuillères à café de sucre

Pour le parmentier

- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 20 cl de lait de coco
- Poivre
- 1 patate douce
- 5 ou 6 belles patates à purée
- 50 g de beurre (voire plus)

Commencer par éplucher les pommes de terre et la patate douce. Les faire cuire entières dans de l'eau salée jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.

Egoutter dans une passoire et remettre les pommes de terre dans la casserole. Ajouter le beurre coupé, du poivre et écraser au presse purée manuel (ou à la fourchette si on n'a pas). Mélanger, goûter et ajouter si besoin du beurre et éventuellement un peu de sel.

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients du court bouillon et porter à ébullition. Laisser cuire à feu moyen et à couvert une dizaine de minutes, puis plonger les morceaux de poisson dans le court bouillon, couvrir, couper la chaleur et laisser infuser 15 minutes.

Pendant que le poisson cuit tout doucement, mélanger dans un bol le lait de coco, la gousse d'ail écrasée, le gingembre râpé, le poivre et la coriandre.

Faire cuire les petits pois au micro-ondes.

Récupérer le poisson à l'aide d'une écumoire et le laisser refroidir un peu sur une assiette.

Lorsqu'il n'est plus trop chaud, retirer la peau du saumon puis l'effeuiller et déposer sur un papier absorbant puis faire pareil avec le cabillaud.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un grand plat à gratin, déposer les deux poissons et les petits pois, puis verser le lait de coco aromatisé et mélanger.

Déposer la purée au-dessus et étaler. Disposer sur la purée quelques petits morceaux de beurre, puis enfourner pour 15 minutes.