

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

«Les Bons Petits Plats de Francette »  
HACHIS PARPENTIER CABILLAUD ET HADDOCK

Préparation : 35mn, Cuisson : 55mn, Pour : 4 personnes.

Ingrédients : 2 gousses d'ail, 1kg de pommes de terre à chair blanche, 1 feuille de laurier, 40g de beurre doux, 1 belle carotte, 2 branches de céleri, 150g de cheddar, 1 citron, 4 branches de persil, 300g de haddock sans la peau, 425g de dos de cabillaud, 1 pincée de piment d'Espelette, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Pelez les gousses d'ail. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée avec l'ail et le laurier. Portez à ébullition et faites cuire 15mn jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirez l'ail et le laurier, conservez un peu d'eau de cuisson. Écrasez les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée en ajoutant peu à peu le beurre et un peu d'eau de cuisson.  
Réserver.

Pelez les carottes et râpez-les grossièrement. Hachez finement le céleri et le persil. Râpez le cheddar et le zeste du citron. Mélangez le tout et placez dans le fond d'un plat à gratin. Coupez le haddock et le cabillaud en morceaux et ajoutez-les dans le plat. Mélangez. Saupoudrez de piment et arrosez de quelques traits de jus de citron et d'huile d'olive.

Préchauffez le four à 200°C th.6/7.

Répartissez la purée sur le mélange.

Faites cuire 40mn, jusqu'à ce que la purée soit légèrement dorée.