

poisson avec crème de cresson



Ingrédients

2 c. à soupe d'huile de tournesol
1 gros oignon, haché finement
Les carottes 110g, pelé et haché finement
Cresson 100g, grossièrement hachées
500g céleri-rave, pelé et grossièrement coupé en dés
Les pommes de terre 850g, pelées et coupées en quartiers
25 g de beurre ou d'huile d'olive à tartiner à base
150ml de lait demi écrémé
Filet de cabillaud 400g, pelé et coupé en morceaux de 2,5 cm
350g filet d'aiglefin fumé, pelé et coupé en morceaux de 2,5 cm
2 oeufs durs, pelés et coupés en quartiers
350ml crème double
sel et poivre noir moulu

Méthode

Chauffer l'huile dans une grande casserole et faire cuire l'oignon et la carotte pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Laissez refroidir. Placer le cresson dans une casserole et faites cuire pendant une minute, juste jusqu'à ce qu'elle se fane. Laissez refroidir.

Placez le céleri-rave et pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à tendreté, environ 15 minutes. Bien égoutter et réduire en purée avec le beurre et le lait. Goûter et assaisonner avec le sel et le poivre.

Placez la morue et l'églefin fumé dans un plat à tarte profonde et d'organiser les quartiers d'œuf dur sur le poisson. Verser sur la carotte, l'oignon refroidi et le cresson. Bien assaisonner avec sel et poivre noir moulu. Verser sur la crème.

Verser sur les pommes de terre en purée et céleri-rave et étalée sur la tarte. Placer dans un four préchauffé 200C, 400F, thermostat 6 pendant 45 minutes jusqu'à ce que doré et bouillonnant.