



Pomme de terre au four aux poireaux et brochette de poisson



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes de terre pour frites (grosses)
1 tiret de crème
sel et poivre
noix de muscade
4 tiges de poireaux
4 cuillères à soupe de beurre
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine
4 décilitres de lait
100 grammes de fromage râpé
800 grammes de poisson blanc (à chair ferme)
3 feuilles de laurier (fraîches)
1 citron (en rondelles)
3 brins de thym frais

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'une fourchette, piquez tout le pourtour des pommes de terre pour frites non épluchées. Faites cuire les pommes de terre pendant $\pm$ 10 minutes au four à micro-ondes, réglé au maximum. Retournez-les à mi-cuisson. Utilisez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et poursuivez la cuisson quelques minutes si nécessaire.
- 2.** Coupez le sommet de chaque pomme de terre à l'horizontale. Évidez les pommes de terre et écrasez leur chair avec de la crème, du poivre, du sel et de la noix de muscade.
- 3.** Nettoyez les poireaux et coupez-les en rondelles. Laissez-les suer dans 1 cuillère à soupe de beurre jusqu'à ce que les poireaux soient al dente. Mélangez-les avec la purée. Ajoutez un œuf et mélangez bien. Utilisez ce mélange pour farcir les pommes de terre évidées. Elles peuvent être bombées.



- 4.** Dans un poêlon, laissez fondre 2 cuillères à soupe de beurre et ajoutez 2 cuillères à soupe de farine. Mélangez bien, et laissez cuire un instant. Ajoutez le lait petit à petit et remuez jusqu'à obtenir une sauce lisse et liée. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Disposez les pommes de terre côte à côte sur une plaque de cuisson et nappez-les de sauce. Parsemez-les de fromage râpé et passez-les au gril chaud pendant 10 minutes.
- 5.** Coupez le poisson en cubes de 2-3 cm et enfitez-les sur des bâtonnets, en alternant avec des feuilles de laurier et des rondelles de citron.
- 6.** Laissez fondre le reste du beurre avec le thym dans une grande poêle et faites-y dorer le poisson des deux côtés, pendant 12 minutes. Salez et poivrez. Servez les brochettes avec les pommes de terre.