

Aubergines au haddock gratinées au roquefort

Par Régal | source : Régal n°63 | Publié le 11/03/2015



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min

Catégories : **Plats, Cuisine facile, Fromage, Légumes, Midi-Pyrénées**

Surprenant assemblage de sandwichs aubergines-haddock, auquel vient se greffer un fromage bleu ! Force est de constater que ces forts caractères s'entendent à merveille ...

Pour **6** personnes

Ingédients

3 Aubergine
400 g Roquefort
1 filet Haddock
150 g Crème fraîche
Huile d'olive
4 brins Thym
Poivre

Réalisation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Portez une casserole d'eau à ébullition. **Plongez le filet de haddock.** À la reprise de l'ébullition, éteignez le feu sous la casserole et laissez le poisson pocher pendant 15 min.
- 2 Lavez et séchez les aubergines. Coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Poivrez-les et arrosez-les d'un filet d'huile. Enfournez 15 min.
- 3 Émiettez le roquefort. Mettez-en les trois quarts dans une casserole. Ajoutez la crème et le thym effeuillé. Poivrez et faites chauffer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Versez-la dans un plat à gratin.
- 4 Défaitez la chair du poisson de la peau. Placez un morceau de poisson entre deux rondelles d'aubergine et posez-les les uns à côté des autres dans le plat à gratin. Parsemez du reste de roquefort émietté et enfournez. Faites gratiner.
- 5 Servez dès la sortie du four avec une salade verte.