

Hachis parmentier de haddock au parmesan

4 personnes 45 min 40 min Facile

INGRÉDIENTS

600 g de haddock
75 g de parmesan
20 cl de lait
8 pommes de terre
100 g de beurre
75 g de farine
1/2 bouquet de ciboulette
sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à th.6-7 (190°C).

ÉTAPE 2

Dans une casserole au feu, versez le lait.



ÉTAPE 3

Incorporez le haddock et faites cuire durant 5 min.

ÉTAPE 4

Dans une cocotte-minute d'eau bouillante salée, faites cuire les pommes de terre pendant 15 min.

ÉTAPE 5

Retirez le haddock au bout de ce temps.

ÉTAPE 6

Mettez-le dans un saladier puis, conservez le lait de cuisson.

ÉTAPE 7

Entre-temps, hachez la ciboulette.

ÉTAPE 8

Lorsque les pommes de terre sont cuites, épluchez-les et passez au mixeur avec le lait de cuisson du haddock.

ÉTAPE 9

Ajoutez la ciboulette ciselée et les 25 grammes de beurre.

ÉTAPE 10

Assaisonnez en sel et poivre selon votre convenance.

ÉTAPE 11

Écrasez le poisson, puis versez dans un plat allant au four enduit de beurre.

ÉTAPE 12

Versez par-dessus la purée.

ÉTAPE 13

Dans un saladier, mélangez la quantité restante de beurre avec la farine et le parmesan préalablement râpé.

ÉTAPE 14

Travaillez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis émiettez la pâte avec les doigts sur la purée.

ÉTAPE 15

Enfournez pour une cuisson de 20 min.