

# Hachis parmentier de haddock au parmesan



45 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.

