

# La recette de Geneviève

## Gratin de cabillaud aux champignons

Recette pour 4 personnes

**1) Ingrédients :** 4 dos de cabillaud (600 g environ) ; 0,8 kg de pommes de terre ; 350 g de champignons de Paris ; 1 oignon doux ; 2 brins d'aneth ; 100 g de mozzarella ; 30 g de beurre ; 2 cuillères à soupe de crème épaisse ; 9 cl d'huile d'olive ; sel et poivre.

### **2) Opérations :**

- Éplucher les pommes de terre, les tailler en gros morceaux et les cuire départ eau froide salée pendant 20 minutes.
- Piquer pour vérifier la cuisson ; les écraser et mélanger avec le beurre et la crème rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver.
- Pendant la cuisson des pommes de terre ; éplucher l'oignon, l'émincer.
- Essuyer soigneusement les champignons et les couper en lamelles.
- Chauffer 3 cl d'huile et faire revenir dans la poêle les oignons pendant 5 minutes puis les champignons 5 minutes. Réserver.
- Chauffer le four à 180° ou thermostat 6.
- Dans la même poêle, faire revenir les dos de cabillaud avec 3 cl d'huile pendant 10 à 15 minutes. Laisser tiédir et les émietter puis les ajouter à la garniture de légumes, ainsi que la moitié de l'aneth coupé très finement, et assaisonner.
- Huiler le plat avec 3 cl d'huile et dresser la farce de cabillaud dans ce plat, recouvrir avec l'écrasée de pommes de terre. Répartir la mozzarella coupée en lamelles fines sur la surface.
- Cuire au four pendant 30 minutes.
- Parsemer avec le reste d'aneth, avant de servir.

