

Brandade de cabillaud au potiron

Bien que je ne sois pas fana de plat de poisson, j'en cuisine tout de même de temps en temps. Alors quand je trouve une recette qui me plait je la garde ☐ Cette brandade est une recette Picard améliorée par Valérie de **C'est ma fournée!** C'est une façon originale de manger du poisson. Je l'ai faite plusieurs fois et la seule chose que j'ai changé c'est la quantité de potiron. Je mets 600 g au lieu de 400 g.



Ingrédients:

30 g de beurre demi sel

1 petit oignon émincé ou des échalotes

600 g de cubes de potiron

1 branche de romarin

4 filets de cabillaud

1 cs d'huile d'olive

10 cl de crème fraîche liquide

10 g de chapelure

10 g de poudre de noisettes

Beurre pour le moule

Sel et poivre

Préparation:

1- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter les oignons ou les échalotes. Laisser fondre quelques minutes jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.



2- Ajouter les cubes de potiron et le romarin. Mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que le potiron soit fondant. Remuer de temps en temps.



3- Pendant la cuisson du potiron, cuire les filets de cabillaud à la vapeur. J'ai utilisé le Thermomix. J'ai mis de l'eau dans le bol et j'ai programmer 20 min/Varoma/Vit 1. Le temps de cuisson dépend du poisson, le mien était encore congelé.



4- Lorsque le potiron est cuit, retirer le romarin et écraser en purée avec un presse-purée. Saler et poivrer.



5- Ajouter la crème et bien mélanger.



6- Préchauffer le four à 200°C chaleur statique.

Émietter le poisson et le faire revenir quelques minutes dans une poêle, avec l'huile d'olive, à feu vif pendant 2 min.



7- Mélanger le potiron et le poisson.



8- Beurrer un moule à gratin ou 4 moules individuels. Répartir la préparation. Mélanger la chapelure et la poudre de noisette et en saupoudrer les moules.



9- Enfourner pour 20 à 25 min.

