GRATIN DE MERLAN AUX POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes

Préparez votre purée avec 600 gr de pommes de terre, salez, poivrez, ajoutez 50 gr de beurre, mélangez

Faites un fumet de poisson avec 200 ml d'eau, 2 c à c de fumet
cuire 3 à 5 mn tout en mélangeant

Dans cette préparation mettre 1 kg de merlan cuire 10 mn, égouttez
réduire le poisson en purée, salez, poivrez

Préparez votre béchamel environ ½ L, ajoutez 1 pincée de muscade sel, poivre

Dans un plat rectangulaire beurré, garnissez le fond et les cotés
de purée de pommes de terre

Puis versez la moitié de la béchamel sur cette purée, ajoutez un peu de parmesan (facultatif)

Le reste de la béchamel sera mélangée à la purée de poisson

Ensuite repartir le tout dans le plat, parsemez de chapelure à laquelle vous aurez mélangé un peu de parmesan, ajoutez quelques noisettes de beurre

Enfournez à 180 °c cuire 15 mn, sortir le plat dés que le dessus forme une croute bien doré