

# La Marmite de Claude

## PARMENTIER DE POISSON

### **INGREDIENTS :** *(pour 4 personnes)*

*900 g de pommes de terre à purée  
500 g de poisson ( saumon, cabillaud, lieu, etc)  
150 g de fromage râpé ( gruyère, emmental, etc)  
sel et poivre*

### **RECETTE**

*Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une grande casserole d'eau, avec une poignée de gros sel.  
Les éplucher, les écraser au moulin à purée, rajouter beurre sel et poivre.  
Faire cuire le(s) poisson(s) dans la poêle sans coloration.  
Ecraser le poisson en vérifiant les arrêtes.  
Dans un plat à gratin mettre une couche de purée, une couche de poisson et finir par une couche de purée.  
Rajouter une couche de fromage râpé.  
Mettre au four pour 30 mn.*