

## GRATIN DE CABILLAUD A LA BRETONNE

### Ingrédients (4 personnes):

- 850 gr de filet de cabillaud
- Un chou fleurs
- 50 cl de fumet de poisson
- 25 cl de crème fraîche
- Noix de muscade
- 65 gr de farine
- 65 gr de beurre
- Sel Poivre
- 150 gr d emmental
- Chapelure



### Préparation:

Lavez et détachez des bouquet de choux fleurs. Mettez-le à cuire a l'eau salée. Refroidissez-les égouttez-les. Mettez-les dans un grand plat a gratin.

Four a 180 degrés.

Faites cuire les filets de cabillaud au court bouillon . Sortez-les et effilochez-les.

Faire la sauce blanche, faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez de la cuisson des cabillaud filtrée. Ajoutez la crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade râpée, lissez bien.

Répartir le cabillaud sur le lit de choux fleurs.

Napez le tout de sauce blanche, parsemez de fromage râpe et de chapelure.

Enfournez pour faire gratiner 15 a 20 minutes en surveillant.

Sortir le gratin, servez de suite