

# CABILLAUD AUX DEUX POMMES EN GRATIN

**Un délicieux gratin " riche " avec une note sucrée apportant goût et énergie !**



<https://vite-fait-bienfaits.fr/recipes/41/41/cabillaud-aux-deux-pommes-en-gratin> - 2.jpg

**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min**

## **Ingrédients** (6 personnes)

- 6 filets de cabillaud
- 4 grosses pommes de terre
- 4 pommes reinette
- 30 cl de crème liquide
- 50 g de chapelure
- 50 g de parmesan râpé
- 2 échalotes
- 1 c. à s. de persil ciselé
- beurre

## **Préparation**

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7).

Peler et laver les pommes de terre, puis les couper en rondelles très fines.

Peler et ôter les cœurs des pommes puis les couper en tranches très fines.

Hacher finement les échalotes.

Beurrer un plat à gratin. Placer une couche de pommes de terre, une couche de pommes, quelques échalotes et du persil.

Déposer les filets de poisson sur cette première couche. Renouveler l'opération et terminer par une couche de pommes de terre.

Arroser de crème liquide.

Mélanger le parmesan et la chapelure. Saupoudrer avec ce mélange.

Faire cuire au four 25 minutes environ à 200°C.