

6 août 2010

Kilkenny fish pie

Participants:

Maeve, Lionel, Michel,
Jacques, Alain, Maryse,
Josette, Bénédicte,
Nicole, Jean-Marie,
Françoise

Pour 6 personnes:

- 1 kg de pommes de terre pelées
- 450g de colin
- 450g de saumon
- 855 ml de lait
- 150g de beurre
- 3 poireaux finement coupés
- 1 c à soupe de moutarde
- 50g de farine
- 300ml de court bouillon
- 1 c à soupe de persil
- 2 c à soupe de citron
- 200g d'épinards
- 3 œufs durs
- 50g d'aneth
- Sel et poivre

Mettre les poissons à cuire dans 700ml de lait. Amener doucement à ébullition et laisser frémir 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la chair soit juste cuite. Sortir délicatement le poisson et réserver le lait. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre et en faire une purée avec 75 g de beurre et 140ml de lait tiède. Garder au chaud.

Préchauffer le four à 190°.

Faire fondre du beurre dans une cocotte et ajouter les poireaux. Faire revenir doucement 5 minutes. Puis ajouter la farine, le lait de cuisson du poisson et le court bouillon.

Ajouter le jus de citron, la moutarde, et le persil.

Trier le poisson, en enlevant, peau et arêtes.

Couper les œufs durs en quartiers. Faire revenir les épinards à la poêle.

Déposer le poisson dans un plat allant au four.

Recouvrir de la sauce, rajouter par-dessus les épinards et les œufs durs et l'aneth.

Recouvrir d'une couche de purée. Dorer à l'œuf et mettre au four 30 minutes.

Le dessus doit être croustillant et doré.

Rajouter de l'aneth frais



IRLANDE

