

Gratiné de pomme de terre façon Perroquet



Pour 4 personnes

 15 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

4 filets de poisson Perroquet

3 cuillerées à soupe d'Arôme Maggi

1 sachet de Purée MOUSLINE Nature

1 oignon

30 g de gruyère râpé

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

2 brins de thym

Poivre

1 - Préchauffer le four à 200°C. Peler l'oignon, le couper en tranches fines et les faire fondre à la poêle 10 mn avec 1/2 cuillerée d'huile d'olive. Couper les filets de perroquet en gros cubes.

2 - Reconstituer la purée Mousline selon le mode d'emploi et étaler la moitié au fond d'un petit plat à gratin frotté avec la gousse d'ail épluchée. Ajouter les oignons, les cubes de picot, 1/2 cuillerée d'huile d'olive, le thym puis bien saler et poivrer.

3 - Étaler l'autre moitié de la purée. Ajouter le gruyère râpé et laisser gratiner 15 mn au four.

4 - Servir quand c'est chaud. Bon appétit !

