

PARMENTIER À LA TRUITE

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 9201 g
 Poids d'une portion : 368 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
3400 g de céleri-rave* épluché et coupé en cubes 2150 g de pommes de terre épluchées et coupées en cubes	1. Cuire vapeur.
250 g de beurre 375 ml de lait 15 ml / 18 g de sel 3 ml / 1.5 g de poivre	2. Chauffer.
Légumes cuits	3. Passer au presse-purée. 4. Ajouter le lait. 5. Réserver.
1250 g de poireaux émincés 180 g de beurre	6. Suer et cuire environ 5 minutes. 7. Réserver.
3200 g de truite coupée en cubes d'environ 1 cm 15 ml / 18 g de sel	8. Répartir dans le fond d'une insertion.
Poireaux réservés	9. Répartir sur la truite.
Purée réservée	10. Étendre sur les poireaux.
100 g de chapelure panko 375 g de fromage cheddar râpé	11. Mélanger. 12. Répartir sur la purée. 13. Cuire au four à 200 °C (400 °F) environ 25 minutes.

* Céleri-rave : fin août à fin mars



Saviez-vous que...

Dans les premiers légumes de printemps, la bette à carde se cuisine partout. Pour mettre de la couleur à vos plats, choisissez-la arc-en-ciel.

