

Filets de lieu parmentier



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Grâce à Monsieur Parmentier, nous pouvons aménager nos plats afin de réaliser de délicieux gratins !

Ingrédients

- 400 g de filets de lieu
- 1 kg de pommes de terre
- 240 g de champignons de paris
- 0,75 l de lait
- 150 g de beurre
- 30 g de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 50 g de fromage râpé
- 1 oeuf
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et faites cuire vos pommes de terre pendant 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante.
- 2 Au bout de ce temps, réduisez les pommes de terre en purée. Ajoutez-y un quart de litre de lait, la crème fraîche et l'oeuf entier. Salez et ajoutez-y une pointe de muscade.
- 3 Beurrer un plat à gratin et tapissez-en le fond avec la purée.
- 4 Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites fondre 70g de beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et remuez quelques instants à feu doux. Versez le reste du lait et laissez cuire 15 minutes à feu doux tout en remuant régulièrement. Réservez.
- 5 Passons aux champignons. Égouttez les champignons et faites-les revenir dans une poêle avec une noisette de beurre. Salez, poivrez et réservez !
- 6 Déposez les filets de lieu sur la purée. Recouvrez de champignons. Nappez le tout de sauce et parsemez le plat de fromage râpé. Mettez quelques noisettes de beurre par-dessus et mettez le plat au four sur 220°C (th.7-8) pendant 20 minutes.
- 7 Servez aussitôt dans le plat de service ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

