

# Brandade froide au haddock et Gaperon, tuile au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

400 g de pommes de terre  
300 g de haddock  
1/2 litre de lait  
2 feuilles de laurier  
1 pincée de safran  
1/2 poivron rouge  
1/2 poivron jaune  
1 [Gaperon](#)  
100 g de [Parmesan](#) râpé fin  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 botte de ciboulette  
Sel et poivre

## Préparation

Lavez et épluchez les pommes de terre, faites-les cuire dans l'eau bouillante salée avec le safran et une feuille de laurier pendant 20 minutes.

Faites cuire le haddock dans le lait avec une feuille de laurier pendant 5 minutes.

Retirez la croûte du Gaperon et réservez. Taillez les poivrons en petits dés.

Egouttez les pommes de terre. Egouttez le Haddock. Mixez ensemble les pommes de terre et le haddock. Ajoutez à la spatule des dés de poivrons, le Gaperon écrasé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez.

Lavez, essorez et ciselez la ciboulette.

Préparez les tuiles. Préchauffez le four à 180°. Sur une plaque émaillée et beurrée du four, faites des cercles de Parmesan et enfournez 7 à 8 minutes. Décollez à l'aide d'une spatule.

Moulez la brandade en portions individuelles sur les assiettes, soupoudrez de ciboulette et servez avec les tuiles de Parmesan et une salade verte.

Une recette de Marc Labourel.