

# Parmentier de Poisson Saumon & Dorade

## Plat principal

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de pavés de Saumon
- 250 g de filets de dorade
- 800 g de pommes de terre
- 100 g d'emmental râpé
- 2 yaourts
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- Sel



**Temps de Préparation : 40 min**

**Temps de Cuisson : 30 min**

### Matériel nécessaire :

- 1 plat à gratin

### Préparation :

1. Faire cuire les pommes de terre 30 minutes dans de l'eau bouillante salée, sans les éplucher.
2. Pendant ce temps, désarêter les poissons (pour le saumon il ne devrait pas y avoir d'arrêtes, mais il risque d'y en avoir dans la dorade).
3. Couper les poissons en cubes moyens. Les faire cuire dans une poêle. Saler et ajouter la coriandre. Laisser cuire en remuant jusqu'à ce que toutes les faces apparaissent cuites. Réserver.
4. Mélanger l'emmental râpé avec les yaourts. Réserver.
5. Quand les pommes de terre sont cuites, les passer. Les éplucher et les écraser à la fourchette. Ajouter l'huile et la noix de muscade. Saler et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Dans un plat à gratin, disposer au fond le poisson. Recouvrir des pommes de terre en purée. Enfin, recouvrir du mélange emmental + yaourt.
7. Faire gratiner au four (220°C) pendant 30 minutes.
8. Servir, c'est prêt !