

BALLYCOTTON FISH PIE

Pour 6 à 8 personnes :

1.250 g de filets de saumon en cubes

1 oignon moyen tranché

3 carottes coupées en rondelles

4 feuilles de laurier

Une belle branche de thym frais

2 1/2 cup de lait entier

4 oeufs durs, écalés et coupés en tranches régulières

2 1/4 cup de champignons émincés

Beurre, sel, poivre

2 cuillères à soupe de beurre + 2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de crème épaisse entière

2 cuillères à soupe de persil

1 cuillère à soupe rase de thym séché

1 cup de grosses crevettes roses cuites (ou de moules cuites décortiquées)

Purée de pommes de terre faite maison, pas trop épaisse et encore chaude

Dans une casserole, mettre l'oignon tranché, les carottes en rondelles, le laurier, la branche de thym, sel, poivre puis y verser le lait. Porter sur le feu, faire bouillir. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes. Après 15 minutes d'infusion, filtrer le lait en le réservant dans un bol.

Dans une casserole, faire fondre une belle noix de beurre. Faire sauter les champignons avec les crevettes (ou moules) et les dés de saumon frais. Ajouter sel et poivre au gout. Une fois l'ensemble cuit, y ajouter les rondelles d'oeufs durs, mélanger et réserver.

Dans une casserole, faire un roux avec le beurre et le farine puis ajouter progressivement le lait parfumé. Ajouter la cuillère de crème, le persil, le thym séché, un peu de sel et de poivre puis cuire jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, pas trop épaisse mais crémeuse. Une fois la sauce obtenue, y ajouter le mélange à base de saumon-crevettes-herbes et oeufs durs. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, si besoin.

Beurrer généreusement un plat à gratin ou 6 à 8 plats individuels. Recouvrir le fond de la préparation au poisson, lisser avec le dos d'une cuillère puis couvrir de la purée de pommes de terre encore chaude. Lisser avec le dos d'une cuillère puis rayer la surface avec les dents d'une fourchette. Enfourner le plat pour 15 à 20 minutes dans le four chaud, préchauffé à 190/200°C. Ce plat peut se faire à l'avance, dans ce cas, enfourner pendant 30 à 40 minutes afin que l'ensemble soit bien chaud.

Servir très chaud avec du Garlic Butter et/ou Parsley Butter.

Garlic Butter : Mélanger 4 CS de beurre pommade très crémeux avec 4 CS de persil haché frais, 1 à 2 cc de jus de citron frais et 2 à 3 gousses d'ails pressées. *(+ de cors; amener en cage)*

Parsley Butter : Mélanger 4 CS de beurre pommade très crémeux avec 4 cc de persil haché frais et un trait de jus de citron frais.