

*Poissons*

# Gratin à la truite et au lait de coco


**35 min 20 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**404**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le gratin**

1 kg **Pomme(s) de terre**  
 200 g **Truite fumée**  
 20 cl **Lait de coco**  
 50 g **Comté**  
 20 tige(s) **Ciboulette**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four sur position grill.
- 2 Peler les pommes de terre et les passer sous l'eau. Faire chauffer une casserole d'eau pour la cuisson des pommes de terre.
- 3 Couper les pommes de terre en cubes.
- 4 Les plonger dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant 10 minutes. Puis les égoutter. Les disposer dans un plat à gratin.
- 5 Peler la gousse d'ail. La hacher finement au couteau. Ciseler la ciboulette.
- 6 Couper la truite en morceaux, la déposer dans un saladier. Puis la mélanger au lait de coco et à la ciboulette ciselée.
- 7 Ajouter l'ail haché, le sel et le poivre.
- 8 Ne pas trop saler car la truite fumée l'est déjà.
- 9 Verser la sauce sur les pommes de terre.
- 10 Parsemer le comté râpé sur le dessus.
- 11 Mettre sous le grill du four pendant 5-10 minutes.