

## La cuisine de Boomy



Pour 4 pers / 10 pp par pers

- 200 gr de colin
- 200 gr de cabillaud
- 200 gr de crevettes décortiquées
- 600 gr pommes de terre
- 1 cs de farine
- 3 cc de cognac
- 1 échalote
- 3 cc d'huile

- 100 ml de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 1 jaune d'œuf
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre

Couper le poisson en gros cubes et le fariner.

Le mettre dans une poêle avec les crevettes puis ajouter le cognac. Flamber et faire cuire quelques minutes. Sortir de la poêle, réserver.

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.

Dans la même poêle faire chauffer l'huile et y faire revenir l'échalote émincée.

Rajouter les pommes de terre, le vin blanc et le bouquet garni.

Mettre de l'eau à hauteur des pommes de terre, porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire 15 à 20 minutes.

Les pommes de terre vont cuire en absorbant tout le liquide.

Préchauffer le four à 240°.

Dans un plat à four disposer les pommes de terre, et mettre le poisson et les crevettes au-dessus. Saler, poivrer.

Mélanger la crème et le jaune d'œuf, saler, poivrer et verser dans votre plat

Passer au four 10 minutes environ.