

BRANDADE DE CABILLAUD POMME DE TERRE ET POIREAUX (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Cathy 94](#)

Ingrédients :

- 400 g de filet de cabillaud
- 500 g de pomme de terre
- 500 g de blanc de poireaux
- 200 g de lait
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de crème fraîche entière épaisse
- sel / poivre , à votre convenance
- 1 c à c de curry en poudre
- fromage râpé

Préparation:

- Éplucher les pomme de terre et les couper en morceaux d'environ 4 cm
- placer le fouet dans le bol, déposer les pommes de terre, ajouter le lait, l'ail, le sel, le poivre et le curry
- Couper les blancs de poireaux en rondelles.
- Les déposer dans le varoma saler et poivrer.
- Mettre les filets de cabillaud sur le plateau du varoma. Saler et poivre
- Mettre le couvercle.
- Déposer le varoma sur le bol.
- Régler 20 minutes température varoma en sens inverse vitesse 1.
- A la sonnerie, les poireaux ne sont pas tout fait cuits, ils termineront leur cuisson au four.
- à la sonnerie, réserver le poisson
- ôter le fouet, ajouter les poireaux à la purée.
- Puis mettre 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- régler 1 minute en sens inverse vitesse 3-4.
- préchauffer le four à 180°
- Déposer la moitié de la préparation dans un plat
- répartir le poisson sur la préparation
- recouvrir du restant de la préparation
- parsemer de fromage râpé
- enfourner 20 minutes à 180°C