

Crackers de haddock, Crémeux de Bufflonne d'Argental

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 160 g de Bufflonne d'Argental
- 8 Crackers
- 100 g d'haddock
- 4 pommes de terre moyennes
- 10 cl de lait
- Germes de poireaux
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pommes de terre après les avoir lavées sans les éplucher.
2. Dans une casserole, versez le lait et ajoutez le même volume d'eau. Assaisonnez avec quelques tours de moulin à poivre mais pas de sel le poisson étant déjà salé.
3. Plongez le haddock et laissez cuire à frémissement jusqu'à ce que les pétales de poisson se détachent tous seuls.
4. Découpez le fromage en petites tranches régulières.
5. Épluchez les pommes de terre.
6. Préchauffez le four à 180°.
7. Placez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four et posez sur celle-ci les crackers.
8. Déposez sur chaque cracker un peu de fromage, du haddock et des pommes de terre. Enfourez pour 3 à 4 minutes.
9. À la sortie du four, décorez avec les germes de poireaux et servez bien chaud à l'apéritif ou pour une entrée accompagnée d'une belle salade.

? **Astuce** : Pour cette recette, il aurait été possible de remplacer le haddock par un autre poisson blanc tels que le cabillaud par exemple et ajouter une touche de crème au raifort.