



### **Pommes de terre écrasées au haddock**

Pour 2 personnes :

- 400 g de pommes de terre (*j'en ai mis 600 g, il m'en ait resté mais pour notre plus grand plaisir !*)
- 1 feuille de laurier (*pas mise, oubli*)
- 1 gousse d'ail (*pas mise, oubli*)
- 3 càs de crème fraîche (*je n'avais que de la crème liquide*)
- 200 g de haddock
- 25 cL de lait (*j'ai mis 50 cL car sinon difficile de pocher le poisson...*)
- fines herbes au choix (*persil pour moi*)
- huile d'olive (*j'ai mis de l'huile de noisettes*)

Peler les pommes de terre, les couper en gros cubes si elles sont grosses et les faire cuire, départ eau froide, avec le laurier et l'ail pendant 20 min environ. Les piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Verser le lait dans une casserole avec un peu de muscade râpée, du sel et du poivre. Faire pocher le haddock (coupé en morceaux si besoin) dedans pendant 8 min sur feu très doux. J'avoue que je n'ai pas bien lu car j'ai fait cuire le tout 8 min à petits bouillons...

Egoutter les pommes de terre, les écraser au presse-purée en ajoutant la crème et un mince filet d'huile pour le goût.

Quand le haddock est cuit, l'égoutter, retirer la peau et l'émietter avec les doigts gossièrement.

Servir les pommes de terre écrasées avec le haddock et parsemer de fines herbes ciselées.