

Delicieux Gratin de poisson

1^{re} formule: Poisson en filet, échalote (éventuellement)
Fond d'oignon et vin blanc.
Purée de pommes de terre (volume
égal au volume de poisson)
Mélanger les 3 éléments.
Dans un plat à gratin beurré,
verser le mélange.
Recouvrir d'un béchamel épaisse.
Parsemer de râpé (copieusement)
Enfourner pour rechauffer puis
Aussi bon au dernier moment, griller.

2^e formule: Même procédé que ci-dessus mais
en remplaçant la purée de pommes
de terre par des nouilles ou du riz.
Utiliser de l'échalote seulement, c'est très
bien.