



# RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON, CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE POISSON DU MOMENT, GRATIN DE BUTTERNUT, SAUCE CURRY POMMES

pour 4 personnes

## LES INGRÉDIENTS

- 120g de châtaignes entières
- 440g de poisson frais
- 1 demie pomme
- 520g de butternut
- 20ml de vin blanc de cuisine
- 40g de crème fraîche épaisse
- 36cl de lait écrémé
- 3 œufs
- 2 oignons
- 60g de fromage emmental râpé
- 8g de fumet de poisson déshydraté
- 6ml d'huile d'olive
- Curry
- Muscade moulue
- Sel et poivre
- Gingembre

## LES ÉTAPES

### Préparation du gratin de butternut

- Laver, éplucher, émincer la butternut
- Dans un plat, ajouter la butternut avec les châtaignes, coupées en 4
- Ajouter les œufs au lait
- Assaisonner
- Parsemer de gruyère
- Cuire à 160° pendant 40 minutes

### Préparation de la sauce curry pommes

- Éplucher, émincer, suer les oignons à l'huile d'olive
- Ajouter les pommes épépinées, coupées en brunoise
- Ajouter la poudre de curry et le gingembre
- Déglacer au vin blanc, puis mouiller au fumet de poisson
- Faire réduire
- Ajouter la crème et mixer
- Assaisonner si besoin

### Cuire le poisson

- Préalablement assaisonné de sel et de poivre