

# Galette de la mer au potimarron

---



**Temps de préparation :** 40 mn

**Temps de cuisson :** 5 à 10 mn

**Ingrédients pour 6 personnes :**

1 kg de potimarron

800 gr de filets de cabillaud

150 gr de gruyère râpé

30 gr de beurre

30 gr de farine + 2 cuil. à soupe

50 cl de lait

1 oeuf

100 gr de chapelure

2 cuil. à soupe d'huile

Noix de muscade râpée

Sel, poivre

## Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez le potimarron en dés.

Faites cuire à l'autocuiseur 10 mn avec un grand verre d'eau.

Egouttez et réduisez en purée.

Faites cuire le poisson à la vapeur 10 mn et émiettez-le.

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant constamment.

Délayez petit à petit avec le lait.

Laissez épaissir et assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez.

Incorporez la purée et le poisson et mélangez le tout.

Laissez refroidir, façonnez des galettes et roulez-les dans la farine, l'oeuf battu et la chapelure.

Faites dorer à la poêle pendant 5 à 10 mn des deux côtés.

## **Galette de la mer au potimarron**

---

Vous pouvez accompagner les galettes de salade avec des haricots verts et un peu de citron.