

## CRUMBLE D'ASPERGE VERTE, EFFILOCHE DE JULIENNE ET CHAPELURE AU PARMESAN



POUR 9 PERSONNES :

360 à 400g de julienne (peut être remplacé par du cabillaud, du congre, de l'aigle fin)

2 asperges vertes par personnes, voire 3 en fonction de la grosseur

1 à 2 gousses d'ail

25 cl de lait

7 c.à soupe de parmesan

200g de pain de campagne tranché

2 c.à soupe d'huile d'olive

pour le bouillon :

6dl d'eau

2 carottes

3 échalotes

10 cl de Nouilly Prat ou vin blanc sec

du thym

du laurier

des queues de persil

1 branche de céleri

des grains de poivre

Faire un bouquet garni avec le laurier, le thym, les queues de persil

Émincer les échalotes, les carottes, la branche de céleri.

Ajouter sel (un peu), grains de poivre

Cuire le tout à feu doux à couvert pendant 10mn

Préchauffer le four à 200°C

Laver et couper les asperges en tronçons de 2 à 3cm.

Les faire sauter dans l'huile d'olive puis verser le bouillon parfumé dessus. Cuire environ 10mn en remuant de temps en temps.

Faire frémir le lait dans une autre casserole, le saler et y plonger le poisson 10mn. Le sortir.

Enfourner le pain 5mn pour le sécher et le faire durcir.

Frotter à l'ail les tranches puis les réduire en chapelure.

Mélanger cette chapelure avec le parmesan dans un bol.

Effiloche le poisson au fond des ramequins. Poser les asperges dessus et saupoudrer de chapelure au parmesan.

Régler le four à 150°C et enfourner pour 5mn afin de réchauffer l'ensemble.