# Cassolette de poisson aux légumes d’automne

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

1 oignon (émincé)
beurre
2 panais
2 persil tubéreux
1⁄4 de potiron
2 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de farine
2 1⁄2 décilitres de bouillon de légumes
1 décilitre de crème
4 pièces de filet de poisson blanc (au choix)
sel et poivre
100 grammes de fromage râpé
1 poignée de noisettes (hachées)
1 bouquet d'aneth (ciselé)

# Méthode de préparation

1. **Dans une large poêle ou casserole allant au four, laissez fondre une belle noix de beurre et faites suer l'oignon.**
2. **Épluchez les panais, les persils tubéreux et le potiron. Coupez tous les légumes en petits dés et ajoutez-les aux oignons. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.**
3. **Ajoutez l'ail.**
4. **Mélangez bien et saupoudrez de farine.**
5. **Remuez à nouveau et laissez cuire pendant quelques minutes.**
6. **Ajoutez le bouillon de légumes et laissez-le bouillir pendant 10 minutes.**

7. **Versez la crème.**

8. **Placez les filets de poisson sur les légumes, salez, poivrez et couvrez la poêle ou la casserole.**

9. **Laissez mijoter à feu très doux pendant 10 minutes. Ne mélangez pas !**

10. **Parsemez de fromage râpé et passez le plat au gril chaud pendant 5 minutes.**

11. **Garnissez de noisettes et d'aneth.**