



DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES

**Ecrasée de pommes de terre
aux noisettes grillées et fines herbes**

Ingrédients pour 6 personnes :

6 pavés de dos de cabillaud de 150 g, 1 oignon, 1 échalote, 50 g de pistaches concassées, 1 noix de gingembre, 20 g de persil, 1 citron vert, 100 g de chapelure, 50 g de beurre, huile d'olive, sel, poivre.

Ecrasée : 1 kg de PDT à purée, 25 g de beurre, 1 demi jus de citron, 2 c à s de noisettes grillées concassées, 1 petit bouquet de ciboulette.

Faites cuire les PDT épluchées et coupées en morceaux, 20 mn à l'eau bouillante salée.

Egouttez, écrasez avec le beurre, le demi-jus de citron.

Ajoutez la ciboulette ciselée, les noisettes et salez si besoin.

Préchauffez le four à 150°.

Emincez oignon et échalote et déposez-les au centre d'une plaque à four beurrée.

Emincez finement le gingembre, le zeste du citron vert. Pressez le jus. Hachez le persil.

Mettez le tout dans le bol d'un mixer avec le beurre et la chapelure.

Mixez pour obtenir une pâte grumeleuse.

Versez dans un bol, ajoutez les pistaches.

Recouvrez les pavés de cabillaud salés et poivrés avec ce mélange.

Posez-les sur les oignons et enfournez 10 mn.

Passez en position gril 2 mn.

Servez avec l'écrasée de PDT, parsemez de pistaches et de noisettes et décorez de 2 tranches fines de citron entre croisées.

www.chefchezvous76.com

Les recettes de Régine