

Max & VÉNUS

Le Parmentier façon Leslie

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de cabillaud
- 1 kg de patates douces
- 2 échalotes
- 1 petite barquette de lardons
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 peu de beurre
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation

1. Émincer l'échalote
2. Éplucher les patates douces (comme des pommes de terre) et les mettre à cuire 20 minutes dans de l'eau salée.
3. Dans une poêle, faire revenir les échalotes émincées à feu doux. Ajouter ensuite le cabillaud et le poêler 1 minute sur chaque face.
4. Réserver et laisser refroidir.
5. Faire rissoler les lardons et les déglacer avec le sirop d'érable, puis réserver.
6. Quand les lardons sont refroidis, les passer au mixer pour en faire un " crumble ".
7. Émietter le cabillaud grossièrement.
8. Quand les patates douces sont cuites, en faire une purée (ajouter le beurre, un peu de sel, muscade et bien en écraser).
9. Dans un plat allant au four, mettre une couche de cabillaud, puis la purée et terminer par le croustillant de lardons. Mettre à cuire à 180 degrés pendant 15 minutes au four chaleur tournante.

Bon appétit