

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

CRUMBLE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE ET COLIN VENU D'AILLEURS

15 mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : "Small"

DIFFICULTÉ : "Comme bonjour"

4 personnes



PRÉPARATION

Epluchez les pommes de terre et taillez-les en demi-rondelle de 5 mm d'épaisseur. Dans une casserole, versez le lait. Ajoutez les pommes de terre, salez au gros sel. Ajoutez le thym, le laurier et les gousses d'ail. Faites cuire 15 minutes. Ajoutez le colin et faites cuire à nouveau 5 minutes. A l'aide d'une écumoire, déposez les pommes de terre et le poisson dans un plat à gratin. Mélangez la farine, l'huile d'olive, les amandes et la mimolette en copeaux. Répartissez sur le poisson et faites gratiner 5 minutes. Servez immédiatement.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union
Européenne et de la France

INGRÉDIENTS

- ▶ 10 belles pommes de terre pour cuisson eau/vapeur (850 g environ)
- ▶ 4 pavés de colin d'environ 120g
- ▶ 100 de mimolette
- ▶ 80 g d'amande
- ▶ 80 g de farine
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ Gros sel, sel fin, poivre
- ▶ 2 gousses d'ail, 1 branche de thym, ¼ de feuille de laurier
- ▶ Un demi-litre de lait

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées) et les gratins.