



PARMENTIER DE CABILLAUD AU CHORIZO

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g de pommes de terre
285g de maïs
400 g de dos de cabillaud
1/2 citron
10 g de persil
3 gousses d'ail
1 filet d'huile d'olive
2cc de beurre demi-sel
24 rondelles fines de chorizo
Sel
Poivre

Rincer les pommes de terre, les mettre dans une casserole d'eau froide salée, porter à ébullition et cuire 25 min (ou 14min à la cocotte minute).

Réserver.

Rincer et égoutter le maïs, le mettre dans une cocotte en verre culinaire, couvrir et cuire 2 min au four à micro-ondes (750 W). Réserver au chaud.

Couper le dos de cabillaud en 4 morceaux, les déposer dans un petit plat, arroser de jus de citron, d'huile d'olive, déposer les rondelles de chorizo en écailles sur le dessus et enfourner à 200° pendant 10 min.

Hacher le persil et l'ail, mélanger au beurre. Peler les pommes de terre, les mettre dans un récipient avec le maïs et la persillade. Poivrer, mélanger et écraser au presse-purée vertical.

Répartir la préparation sur 4 assiettes à l'aide d'un cercle culinaire, ajouter le cabillaud, arroser du jus de cuisson et déguster.