



Roulades de skrei au jambon sec et stoemp de chou frisé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

sel
1/2 chou milan (émincé)
1 kilogramme de pommes de terre
beurre
1 oignon (émincé)
sel et poivre
noix de muscade
1 trait de lait
800 grammes de filets de skreï
1 tomate (fines rondelles)
3 feuilles de sauge (émincées)
8 tranches de jambon sec

Méthode de préparation

- 1.** Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Ajoutez une cuillère à soupe de sel. Coupez le chou frisé en fines lanières et faites-le blanchir pendant 3 minutes. Utilisez une écumoire pour sortir le chou frisé de l'eau et égouttez-le dans une passoire.
- 2.** Épluchez les pommes de terre, plongez-les dans de l'eau légèrement salée et portez à ébullition.
- 3.** Faites fondre une noix de beurre dans un wok ou une poêle et faites blondir les oignons. Ajoutez le chou frisé et laissez cuire quelques instants. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Égouttez les pommes de terre et ajoutez le lait et le chou frisé. Écrasez finement le tout, salez et poivrez et ajoutez encore un peu de noix de muscade. Réservez le stoemp au chaud.



- 4.** Séchez le skrei. Déposez une noisette de beurre sur chaque filet, salez et poivrez. Répartissez les fines rondelles de tomate sur le poisson. Garnissez de sauge. Enveloppez chaque filet dans du jambon sec. Disposez les roulades de poisson côte à côte dans un plat de cuisson et faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Accompagnez le poisson de stoemp.