



Purée de navet et filet de colin d'Alaska



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (pelées et coupées en morceaux)
2 bouquets navets (pelés et coupés en morceaux)
540 grammes de filets de colin d'alaska (Fisker Daily)
500 ml de lait
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 noisette de beurre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les pommes de terre et la moitié des navets dans la moitié de l'eau et la moitié du lait. Égouttez et conservez le jus de cuisson.
- 2.** Réalisez une purée avec les pommes de terre et les navets. Ajoutez un peu d'eau de cuisson. Salez et poivrez.
- 3.** Chauffez le beurre dans une poêle et faites-y revenir le reste des morceaux de navet jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4.** Badigeonnez les morceaux de poisson avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Disposez-les dans un plat allant au four.
- 5.** Cuisez-les dans le four préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes.
- 6.** Disposez la purée sur une assiette. Placez un morceau de poisson par dessus. Décorez avec les morceaux de navet poêlés.
- 7.** Servez immédiatement.