



MARINIÈRE DE PERCHES FUMÉES ET POMMES RATTE À LA CRÈME D'ANETH

INGRÉDIENTS

- 550 g de filets de perches fumés
- 700 g de pommes de terre ratte
- 1.5 dl de crème liquide
- 5 cl d'huile d'olive
- 40 g d'échalotes
- ½ citron
- ½ botte d'aneth
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre ratte entières à l'eau, puis les laisser refroidir, les éplucher et les tailler en rondelles.

Couper les filets de perches fumés en fines tranches et dresser dans un plat en alternant les couches de rondelles de pommes de terre ratte et de filets de perches.

Marinade: Mélanger l'huile d'olive, les échalotes finement hachées, le jus et le zeste d'un quart du citron, un quart de la botte d'aneth ciselée et assaisonner légèrement. Napper les pommes de terre ratte et les filets avec la marinade.

Crème d'aneth: mélanger 1.5 dl de crème, le quart du jus de citron, ciseler le quart de botte d'aneth, assaisonner et fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe. Servir la crème à part.

Entrée pour 4 personnes

🕒 40 min

🔪 20 min