



Les plats principaux

Skrei (cabillaud) au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 skrei (175g)
200 grammes de lard petit déjeuner
2 brins romarin
beurre
poivre

Pour les röstis

2 pommes de terre (terre farineuses, épluchées et râpées)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
2 gousses d'ail (pressées)
huile d'arachide

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Placez chaque portion de skrei sur 4 tranches de lard petit déjeuner, poivrez et repliez le lard vers l'intérieur sur le poisson.

Déposez les petits colis de poisson avec quelques branchettes de romarin dans un plat à four et enfournez 15 minutes. Servez avec des röstis de pommes de terre ou de la purée crémeuse.

Pour les röstis pressez l'humidité hors des pommes de terre râpées. Mélangez-y l'ail et la ciboulette. Salez et poivrez.

Faites des petits tas du mélange dans une poêle avec de l'huile chaude. Écrasez un peu les röstis avec une spatule. Rôtissez-les bien dorés et croquants puis faites-les égoutter sur de l'essuie-tout.

Ustensiles de cuisine

Four

