



Les plats principaux

Potée d'endives à la Hollandaise avec aiglefin au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre
1 endive (en gros morceaux)
1 oignon (finement ciselé)
1 petit ravier de cresson
100 millilitres de lait
4 filets d'aiglefin
1 noix de beurre
1 cuillère à café de noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée puis égouttez-les et écrasez-les en purée avec du lait, du beurre, de la noix de muscade, du poivre et du sel.

Étuvez l'oignon et l'endive dans de l'huile d'olive puis incorporez-les à la purée ainsi que la moitié du cresson.

Cuisez les filets de poisson bien dorés dans une poêle avec de l'huile d'olive puis servez-les sur une belle portion de potée d'endive avec du cresson.

