



Les plats principaux

Cabillaud en croûte à la pistache

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cabillauds (filets de 150g)
4 pommes de terre (péelées, en fines tranches)
huile d'olive
2 tranches de pain blanc (vieux, sans croûte)
75 grammes de pistaches (péle)
4 cuillères à soupe feuilles de basilic
2 cuillères à soupe de ciboulette (haché finement)
1 cuillère à soupe de jus de citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans un robot de cuisine, mélangez le pain, les pistaches, le basilic, la ciboulette et le jus de citron jusqu'à obtenir un mélange friable. Poivrez ensuite.

Préchauffez le four à 200°. Couvrez 2 plaques de cuisson avec du papier de cuisson. Déposez les tranches de pommes de terre en 1 couche sur 1 plaque de cuisson. Aspergez-les avec l'huile d'olive et placez au four pendant 20 minutes.

Séchez entretemps le poisson et salez et poivrez. Déposez-le sur la deuxième plaque de cuisson et versez dessus le mélange à la pistache. Aspergez d'huile d'olive et enfournez pendant 12 minutes.

Répartissez le cabillaud et les pommes de terre sur les assiettes. Servez avec les légumes choisis.

Ustensiles de cuisine

Robot de cuisine
Four

