

## Colin rôti

pour 2 personnes

2 portions de colin  
300 g de panais  
300 g de persil tubéreux  
500 ml de bouillon de légumes  
50 g de beurre  
1 cc de raifort à la crème  
50 g de pousses d'épinards  
1-2 cs de pesto  
100 g de légumes, par ex. carotte,  
poireau, céleri  
sel, poivre, huile



Déposer les filets de colin sur du papier absorbant et les laisser décongeler. Peler et couper le panais et le persil tubéreux en morceaux, les porter à ébullition dans le bouillon, puis les laisser mijoter à feu doux à couvert environ 15 minutes. Couper les carottes, le poireau et le céleri en julienne, faire frire le tout dans une poêle avec un peu d'huile, puis laisser égoutter sur du papier absorbant.

Egoutter le panais et le persil, mais conserver une partie du bouillon. Réduire en purée la moitié des légumes et les pousses d'épinards avec la moitié du beurre, ajouter si nécessaire du bouillon afin d'obtenir une purée onctueuse.

Assaisonner à volonté avec le pesto.

Réduire en purée l'autre moitié des légumes avec le reste du beurre et le raifort à la crème, ajouter du bouillon si nécessaire, et assaisonner avec sel et poivre.

Assaisonner le poisson avec sel et poivre et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Servir le saumon avec les deux purées et garnir avec les légumes frits.