

Cabillaud en croûte d'herbes et de noisettes avec pommes de terre persillées



Envie de poisson pour changer? Que diriez-vous d'un tendre filet de cabillaud recouvert d'herbes fraîches et de noisettes croquantes?

La chair du cabillaud, tendre et peu grasse, est idéale pour la cuisson en croûte, car elle ne se désagrège pas. Pour cette recette, nous avons choisi une croûte de noisettes et d'herbes fraîches, ce qui donne au poissons de mer un goût et un aspect particuliers. Pour l'accompagner, nous avons prévu des pommes de terre nature au beurre et persil ou du riz sec comme alternative.

Le saviez-vous? Nom réservé aux morues d'âge mûr, le cabillaud est l'un des poissons préférés de Monsieur et Madame Suisse.

Poisson

- 4 filets de cabillaud d'env. 150 g
- 4 cs de panure
- 4 cs de noisettes hachées
- Persil frais, haché
- Aneth frais, haché
- 1 gousse d'ail, pressé
- Un peu de jus de citron
- 70 g de beurre, à température ambiante
- Sel et poivre
- Un peu d'huile

Pommes de terre

- 800 g de pommes de terre pelées
- 2 cs de beurre
- Un peu de persil
- Sel

1. Coupez les pommes de terre en bouchées et cuisez-les dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

2. Tamponnez les filets de poisson avec du papier de ménage, puis arrosez-les de jus de citron.
3. Mélangez tous les ingrédients de la croûte aux herbes et aux noisettes.
4. Faites frire les filets de poisson brièvement des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile. Mettez-les dans un plat à gratin, salez, poivrez et tartinez-les avec le mélange.
5. Gratinez le plat au four sur 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure, pendant environ 20 minutes.
6. Ajoutez le beurre, le persil frais et le sel aux pommes de terre légèrement refroidies, puis servez-les avec le poisson.

Temps de préparation: environ 35 minutes

**Rimbault-Pineau
Cuvée Prestige
Sancerre AOC**

Robe jaune pâle. Nez d'asperge, de groseilles à maquereau et de basilic. Bouche pleine, à la fois minérale et séveuse.



[Voir dans le weinshop](#) >