

## *Cabillaud au Pesto Rouge Façon Parmentier*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g
- HUILE D'OLIVE	3 c soupe
- BEURRE	
- LAIT	15 cl
- PESTO ROUGE	8 c à café
- CABILLAUD	800-900g (dos)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire pour confectionner une purée.
- Coupez les olives en 2.
- Ecrasez grossièrement les pommes de terre au presse-purée puis ajoutez l'huile d'olive, une noix de beurre et le lait. Salez et poivrez. Incorporez les olives puis réservez.
- Dans un plat, faites cuire les dos de cabillaud au micro-onde en les couvrant d'un film alimentaire pendant 5 minutes.
- Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle et saisissez les dos de cabillaud sur les 2 faces. Salez et poivrez.
- A l'aide d'emporte-pièce, formez une première couche de purée aux olives puis ajoutez le pesto rouge (2 c à café par personne) puis surmontez du poisson. Retirez l'emporte-pièce et saupoudrez de persil.
- Servez sans attendre.

