

Eglefin Pané et Purée aux Poireaux, Pesto et Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Poisson Pané	2x Eglefin (frais)
- Pommes de Terre	4-5
- Lait	un peu
- Noix de Muscade	
- Pesto Vert	1-2 c à café
- Poireaux Entiers	2
- Lardons	200g fumés
- Ail en Poudre	
- Beurre de Cuisson	
- Pignons de Pin	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Confectionnez la purée aux poireaux, pesto et lardons comme indiqué à la recette DI-510.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez les filets de poisson dans le four chaud pendant 11-12 minutes.
- Servez la purée avec le poisson croustillant.

Remarque:

Accompagnez de sauce tartare ou de mayonnaise.

