

# *Parmentier de poisson*

*#unjourunerecette 42 - 30 avril 2020*

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

*600g de lieu noir  
2 gousses d'ail  
3c à soupe de persil  
Huile d'olive  
Sel, poivre*

*6 grosses pommes de terre  
Huile d'olive  
Sel, poivre*

*Chapelure*

*Cuire les pommes de terre et les réduire en purée puis ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.*

*Faire revenir le poisson taillé en gros dés à l'huile d'olive puis ajouter l'ail et le persil. Saler et poivrer.*

*Mélanger le poisson à la purée et mettre le tout dans un plat à gratin. Parsemer de chapelure et faire gratiner au four à 200°C pendant environ 15 mn.*

