

28 février 2008

### **Parmentier croustillant de poisson à la patate douce, au fenouil et aux pistaches**



(pour 2)

*4 filets de poisson pané  
1 patate douce  
1 pomme de terre moyenne  
1 cs de crème de fenouil  
1 cc de graines de fenouil  
1 pincée de curcuma  
1 cs de pistaches  
fleur de sel, poivre*

Faites cuire les poissons panés au four selon les indications de l'emballage.  
Faites cuire la patate douce et la pomme de terre dans l'eau bouillante. Egouttez, épluchez puis réduisez-les en purée. Ajoutez la crème de fenouil, les graines de fenouil et le curcuma. Mélangez bien et assaisonnez.  
Lorsque les poissons sont cuits, émiettez-les à la fourchette.  
Dressez à l'aide d'un cercle en remplissant au 2/3 avec la purée puis avec le poisson.  
Terminez avec les pistaches grossièrement hâchées au couteau.