



## **FILETS DE DAURADE A LA GREMOLATA**

**pour 4 personnes :**

**70g noisettes grillées (10 min four à 150°) et hachées - les zestes de 2 citrons - 1 grse poignée de persil plat haché - 2 gses d'ail –**

**1 kg de pommes de terre Delikatessse - 20cl lait entier - 10cl crème liquide entière - 10cl huile d'olive sel - poivre –**

**4 filets de daurade –**

**Dans un bol, mélanger les noisettes, les zestes des citrons râpés, le persil, les gousses d'ail hachées. Couvrir et réfrigérer.**

**Cuire les pommes de terre à l'eau. Les égoutter puis les écraser en ajoutant le lait, la crème et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Goûter afin de vérifier l'assaisonnement. Couvrir.**

**Chauffer une poêle anti-adhésive, badigeonner d'huile d'olive les filets de daurade, les cuire à feu fort dans la poêle (~4min sur chaque face).**

**Servir sur un lit d'écrasée de p. de t., saupoudré de gremolata.**