

FILET DE POISSON LARDE ET SA PUREE D AIL

Pour 4 personnes

600gr de poisson blanc (julienne, cabillaud) ou *loep*.
4 têtes d'ail (2 blanche 2 violet) → *ou ce que l'on trouve!*
1 c à s de crème
Beurre
500gr de betterave rouge cuite
12 tranches de lard fines
4 pommes de terre violette (= *vitelotte*)
Huile d'olive sel poivre ciboulette
1 citron, 4 brins de romarin

Cuire les 4 têtes d'ail à l'eau bouillante sans les éplucher pendant 15 à 20 mn
Les égoutter, les éplucher, écraser à la fourchette assaisonner, crème si besoin
Réserver dans une casserole

Mixer les betteraves ajouter huile d'olive sel poivre, réserver dans une casserole

Cuire les pommes de terre violettes à l'eau bouillante salée sans les éplucher
Laisser refroidir puis les tailler en tranche épaisse, les passer à la poêle avec une noisette de beurre sel poivre réserver dans 4 ramequins

Tailler le poisson en 12 cubes, les enrouler avec les tranches de lard, les poêler au beurre
Réserver au chaud sur les pommes de terre

Ciseler la ciboulette, tailler 4 tranches de citron et les piquer sur le brin de romarin pour la déco

DRESSER dans une assiette blanche le ramequin de pommes de terre violettes et le poisson lardé
Déposer une grosse cuillère à soupe de purée de betterave chaude puis à l'intérieur une petite cuillère de purée d'ail, ajouter la ciboulette et le brin de romarin
Servir aussitôt