BRANDADE DE MERLAN, PERSIL ET ÉCHALOTE

4 pers. | 5 min | 15 min

Ingrédients surgelés écomiam

- 400 g de filet de merlan décongelé
- 600 g de purée de pommes de terre bretonnes au beurre d'Isigny AOP décongelée
- 250 g de purée de céleri décongelée
- 20 g d'échalote surgelée
- 10 g de persil surgelé

Epicerie / Marché

- beurre
- huile d'olive
- sel & poivre

Préparation

- Dans un grand faitout, versez la purée de pommes de terre et la purée de céleri. Ajoutez le beurre et couvrez. Laissez cuire 5 min à feu doux en mélangeant régulièrement.
- Pendant ce temps, chauffez de l'huile dans une poêle avec 2 cl d'eau et faites revenir le persil et l'échalote.
- Ajoutez les filets de merlan. Salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire 5 min.
- Versez les poissons et le jus de cuisson sur la purée et mélangez le tout.
- Dressez joliment la préparation dans une assiette accompagnée d'une salade.

Bon appétit !