



Filet de Hoki au crumble d'herbes fraîches

Par Christian

10 pers.



10 portions de filets de poisson
300 gr de chapelure
1,5 kg de pommes de terre
Charlotte
2 gousses d'ail écrasé
50 gr de persil frais haché
50 gr de basilic frais haché
50 gr de ciboulette fraîche hachée
125 ml d'huile d'olive
3 pincées de poivre
3 pincées de sel

1 Préchauffer le four à 175 °C (thermostat 6).

2 Couper les pommes de terre en quartier et les mélanger dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

3 Déposer les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 40 minutes. Les pommes de terre doivent être bien dorées.

4 Dans un bol, mélanger l'ail écrasé et la chapelure.

5 Lustrer le dessus des filets de hoki avec un peu d'huile et ajouter généreusement la chapelure sur le dessus des poissons pour avoir une croûte épaisse.

6 Cuire les filets de poisson 12 à 15 minutes. La chapelure doit être bien dorée et le hoki cuit à cœur.

7 Parsemer les filets de poisson avec les herbes aromatiques, ajouter un filet de citron et poivrer.

8 Servir le poisson avec les pommes de terre en lit.



Bon appétit !