

Purée de patate douce, coulis de poivrons et câpres, **GRONDIN** rôti

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 1 Patate douce
- 50 g de beurre
- 600 g de filet de grondin
- 1 poivron rouge
- ½ oignon rouge
- 30 g de câpres
- 5 cl d'huile d'olive
- sel fin et poivre

1

Eplucher la patate douce et cuire à l'eau salée.

2

Egoutter, mixer, ajouter le beurre en morceaux et rectifier l'assaisonnement.

3

Couper l'oignon rouge et le poivron, faire revenir à l'huile d'olive, couvrir d'eau, cuire et mixer.

4

Rôtir le grondin au four.

5

Poser un peu de purée dans le fond de l'assiette, le poisson par-dessus, le coulis autour et parsemer de câpres hachées.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

