

Pavé de Cabillaud au Tartare d'Algues



2 personnes



10 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 100 g de Tartare aux Algues de Bretagne et Olives la belle-iloise
450 g de pommes de terre grenaille
1 Pavé de cabillaud
Herbes fraîches (thym, romarin, menthe...)
Sel, poivre et huile d'olive

Les étapes

- 1- Couper les pommes de terre grenaille
- 2- Les déposer dans un plat, puis les assaisonner avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Mélanger pour bien les enrober puis parsemer d'herbes fraîches
- 3- Enfourner les pommes de terre à 180°C pendant 20 minutes
- 4- Sortir le plat, ajouter le pavé de cabillaud sur les pommes de terre
- 5- Remettre au four pour 10 minutes supplémentaires, toujours à 180°C
- 6- À la sortie du four, ajouter quelques cuillerées de Tartare aux Algues sur le cabillaud pour apporter une touche iodée