

OSIRIS

La polyvalente en cuisine

Qualité culinaire	Précoce, Polyvalente
Caractéristiques culinaire	Purée - Frites



Recette du club du jardiniers gourmand

Hachi Parmentier d'OSIRIS

Votre marché (4 personnes):

Un morceau de cabillaud de 720gr

Environ 1k d' « OSIRIS »

120 gr de beurre

2 cas d crème fraîche

100gr de fromage râpé (emmental ou comté) chapelure, huile d'olive

3 gousses d'ail

7 à 8 feuilles de basilic

1 litre de fumet de poisson

Sel, poivre, Paprika

Epluchez et dégermez les gousses d'ail.

Epluchez et coupez en morceaux les pommes de terre, puis mettez-les à cuire à l'eau salée avec les 3 gousses d'ail.

Mettre le fumet dans une sauteuse, amener à frémissement, sel, poivre, faites-y cuire le cabillaud, lorsque celui-ci est cuit, sortez-le, laissez refroidir et réserver.

Dès que les pommes sont cuites. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole sur feu doux deux minutes, pour les faire sécher.

Ecrasez-les au presse-purée, avec le beurre et la crème fraîche. Epluchez le morceau de cabillaud, retirez la peau et les arrêtes, effeuillez-le. Four à 200 degrés. Etalez une couche de purée, dans un plat à gratin, saupoudrez de paprika. Répartir dessus le cabillaud, les feuilles de basilic, un trait d'huile d'olive.

Couvrir avec le reste de purée. Saupoudrez de paprika, parsemez de fromage râpé et de chapelure. Enfourez pour faire gratinez. Sortez le Parmentier.

Bon appétit !