



600 g de filet de cabillaud
20 tranches très fines de poitrine
fumée
1 cs de moutarde à l'ancienne
huile d'olive
600 g de pommes de terre
400 g de patate douce
30 g de beurre
20 cl de lait
2 thym effeuillées
sel et poivre

•Préparation du poisson comme un rôti:

Étale le lard de manière à faire un tapis de la largeur du poisson sans laisser d'espace entre les tranches. Badigeonne généreusement de moutarde et pose le filet dessus.

Roule, serre bien, ficelle comme un rôti, pose dans un plat. Arrose d'un filet d'huile d'olive et enfourne 20 min, jusqu'à ce que le poisson soit cuit à cœur, le lard bien doré. Surveille bien la cuisson.

•Préparation de la purée :

Faire cuire dans deux casseroles avec de l'eau salée les pommes de terre, les patates douces. Passe-les au presse-purée, mélange les purées, ajoute le beurre, le lait. Sale et poivre. Servir la purée accompagnée de tranche de roulé et parsème de thym.

ROULÉ DE CABILLAUD & PURÉE PATATES DOUCES