

# *Parmentier de poisson au potiron*

## *Ingrédients*

- 400g de potiron
- 1/2 oignon
- 2 branches de romarin
- 100 ml de crème liquide
- 2 pommes de terre
- 300 g de cabillaud
- 3 c à s d'huile d'olive + un peu pour la poêle
- 30g de noisettes en poudre
- 30 g de chapelure
- 40g de beurre



## *Les étapes*

- *Epluchez, épépinez et coupez le potiron en dés. Faites de même avec la pomme de terre et l'oignon. Réservez*
- *Faites chauffer l'huile dans une poêle. Lorsque l'huile est chaude, faites suer les oignons.*
- *Ajoutez le potiron, la pomme de terre, sel et romarin.*
- *Laissez cuire à feu doux et à couvert. Retirez le romarin, et écrasez en purée la pomme de terre et le potiron.*
- *Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement en sel, puis poivrez.*
- *Cuisez le poisson à la vapeur, au préalable salé et poivré*
- *Émiettez le poisson et ajoutez l'huile d'olive.*
- *Dans un plat à gratin, disposez le poisson émietté, et recouvrez de purée.*
- *Faites fondre le beurre, et ajoutez la poudre de noisettes, et la chapelure.*
- *Cuisez quelques minutes pour dorer la chapelure.*
- *Déposez la croûte de noisettes sur la purée, et passez quelques minutes sous le gril du four.*

Source <http://www.la-danse-des-casseroles.com/blog/parmentier-de-poisson-au-potiron.html>