



4 personnes



25 min



25 min

500 g de filet de lieu noir
800 g de pommes de terre
2 gousses d'ail
Persil
Ciboulette
3 oeufs
15 cl de crème liquide
10 cl d'huile de noix
Sel et poivre

Estofinade de lieu noir

Épluchez les pommes de terre, rincez-les et coupez en 3 ou 4 selon leur taille. Placez-les dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Laissez cuire environ 20 minutes.

Placez le poisson dans une casserole d'eau froide salée, portez à frémissements et laissez cuire environ 10 minutes.

Plongez 2 oeufs entiers doucement dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les cuire 9 minutes. Écalez-les.

Hachez les herbes avec l'ail.

Écrasez les pommes de terre en purée et incorporez la crème, du sel, du poivre, le poisson émietté puis les oeufs durs écrasés.

Transvasez la purée au poisson dans une casserole puis battez l'oeuf cru avec l'huile de noix. Versez dans la casserole de purée et ajoutez la persillade.

Remuez 2 minutes sur feu moyen et servez aussitôt.