



## Eglefin et potimarron cuit en deux façons et chips de patates douces

👤 2 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 20 MIN

🕒 CUISSON: 50 MIN

### Ingredients

● Fournis dans la Luxibox

● A avoir chez vous

- 2 dos d'églefin
- 1 potimarron
- 2 Patates douces
- huile de tournesol
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- thym

### Préparation

1. Pelez le potimarron et coupez des dés de 2 cm.
2. Préchauffez le four à 200 °C.
3. Mettez le potimarron dans un plat, arrosez-les de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Épicez de thym séché, de sel et de poivre noir. Mélangez bien et enfournez 30 min au four à 200°C.
4. Une fois cuit, mixer une partie du potimarron pour obtenir une purée en ajoutant un peu de crème liquide.
5. Pour les chips de patates douces, épluchez et coupez finement à la mandoline et faites les frire dans de l'huile à 180°C. Placer les ensuite sur un papier absorbant puis salez.
6. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et du beurre dans une poêle et faites-y dorer les dos d'églefin 3 min de chaque côté.
7. Servez le poisson avec les légumes et ajoutez y des des herbes aromatiques. Bon appétit !