



Filet de turbot en croûte de chorizo, purée de patate douce

👤 2 PERSONNES

👨‍🍳 PRÉPARATION : 15 MIN

🕒 CUISSON: 10 MIN

Ingredients

● Fournis dans la Luxibox ● A avoir chez vous

- 2 filets de turbot
- 4 patates douces moyennes
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon rouge
- 50 g de chorizo fort
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron vert

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Enlevez la peau du chorizo et mixez-le finement.
3. Badigeonnez les filets de turbot d'huile d'olive et roulez-les dans la croûte de chorizo.
4. Déposez les filets de turbot sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, pelez et coupez les patates douces en cubes de taille moyenne. Émincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes, puis composez les patates douces et couvrez-les d'eau.
6. Laissez mijoter les patates douces à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres
7. Ajoutez le jus de citron, le paprika fumé, le sel et le poivre noir moulu, et réduisez les patates douces en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un mixeur plongeant.
8. Servez les filets de turbot chauds avec de la purée de patate douce. Bon appétit !