



## Filet de turbot en croûte de chorizo, purée de patate douce et sauce au poivron rouge

👤 2 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 15 MIN

🕒 CUISSON: 10 MIN

### Ingredients

● Fournis dans la Luxibox

● A avoir chez vous

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

### 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 et que l'eau soit presque entièrement évaporée.
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. Pour la sauce au poivron rouge : pelez et épépinez le poivron rouge, puis coupez-le en petits dés. Faites-les revenir dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et l'ail haché pendant 5 minutes.
9. Ajoutez un peu d'eau, couvrez la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les poivrons soient très tendres.
10. Mixez les poivrons rouges cuits avec un mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez du sel et du poivre noir moulu selon votre goût.
11. Servez les filets de turbot chauds avec de la purée de patate douce et de la sauce au poivron rouge. Bon appétit !