

Cabillaud au pesto rouge

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 à 800 g de cabillaud
4 belles pommes de terre farineuses
2 c. à soupe de pesto rouge
8 tranches de tomates séchées
Huile d'olive
4 brins de basilic pour décorer

Préparer un mash à l'huile d'olive en écrasant à la fourchette les pommes de terre cuites à l'eau avec de l'huile d'olive , du sel et du poivre.

Faire cuire le cabillaud à la vapeur 3 ou 4 mn. L'assaisonner.

Diluer légèrement le pesto avec de l'huile d'olive.

Au moment de servir , superposer dans un cercle le mash de pommes de terre , 2 tranches de tomates séchées et le cabillaud effeuillé. Garnir d'un peu de pesto et d'une feuille de basilic (je n'en avais pas et ai mis du persil). Mettre un peu d'huile au pesto rouge sur le côté et servir. J'ai accompagné d'une petite salade au vinaigre de Xérès.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>