

FILET DE MERLAN

& SES POMMES DE TERRE

TEMPS DE PRÉPARATION

Temps total:
55 min

Préparation :
20 min

Cuisson :
35 min

INGRÉDIENTS

- 1 barquette de filet de merlan
- 6 pomme de terre
- Beurre
- Farine
- Piment de cayenne
- Sel & Poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Farinez le filet de merlan et réservez-le. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les puis coupez-les.
- Beurrez un plat, assaisonnez le dessous puis le dessus du filet, et disposez les quartiers de pommes de terre autour. Salez et poivrez.
- Ajoutez des noisettes de beurre sur le merlan et les pommes de terre, puis enfournez à 180°C pour 20 min.
- Retournez le filet et les pommes de terre, ajustez l'assaisonnement si besoin et poursuivez la cuisson environ 15 min.

