

Legatza patatarekin



Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de Pommes de terre.
1 beau Merlu d'environ 1,5 kg.
4 à 5 gousses d'Ail.
1 cuil. à café de piment d'Espelette
4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°.
- Eplucher les pommes de terre et couper-les en rondelles.
- Les précuire pendant 10 minutes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter.
- Préparer le merlu et à l'aide d'un couteau pointu, l'ouvrir par le centre afin de retirer l'arête centrale et conserver ainsi les deux filets entiers, façon portefeuille.
- Dans un grand plat, répartir les pommes de terre de chaque côté et déposer le poisson au milieu.
- Saler, arroser d'un bon filet d'huile d'olive, le poisson comme les pommes de terre, puis ajouter le piment d'Espelette.
- Enfourner pour 30 minutes environs.
- Pendant ce temps, éplucher l'ail, la couper en rondelles puis la mettre dans une petite casserole avec 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Faire chauffer tout doucement pendant 5 minutes, l'ail ne doit absolument pas brûler !!
- Réserver au chaud.
- Cinq minutes avant la fin de la cuisson du poisson, rajouter l'ail et son huile de cuisson dans le plat.
- Servir bien chaud.