

# Filet de flétan, pommes de terre champignons et bacon



## Ingrédients:

- 450 gr de pommes de terre
- 1 échalote
- 150 gr d'allumettes de bacon
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 450 gr de champignons surgelés décongelés
- persil
- sel, poivre
- 100 ml de vin blanc
- 2 cs de crème épaisse à 12 % de mg
- épices à poissons



Pour 4 personnes / 5 points par personne

## La recette

- Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes et les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse. Ajouter l'échalote émincée et le bacon. Ajouter ensuite les champignons, faire suer puis disperser du persil ciselé.
- Verser ensuite le vin blanc, saler, poivrer et laisser évaporer.
- Mettre les pommes de terre dans la sauteuse et la crème, mélanger.
- Poser par-dessus les filets de flétan, saupoudrer d'épices à poisson, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Servir de suite.