

Poisson en croute et ses pommes de terres fondantes à l'aneth

Pour 4 personnes

4 filets de dorade

50g de chapelure

35g de beurre mou

1 cuil à café de thym séché

2 petites gousses d'ail (ou 1 grosse)

le zeste râpé d'1 citron

1 cuil à café rase de mélange 5 baies

sel, poivre

500g de pomme de terre grenaille

2 cuil à soupe d'aneth ciselé

30g de beurre fondu

sel

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les filets de dorade dans un plat allant au four.

Ecrasez les baies et pelez et pressez les gousses d'ail, prélevez le zeste de citron.

Mélangez la chapelure avec le beurre, vous allez obtenir un crumble. Ajoutez le thym, l'ail, le mélange 5 baies et le zeste de citron. Mélangez, salez et poivrez à votre gout et répartissez ce crumble sur les filets de dorade, enfournez à 200°C pendant 12 à 15 minutes.

Lavez les pommes de terre et mettez un grand volume d'eau salée à bouillir. Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante pendant 15 minutes. Egouttez-les et remettez-les dans la casserole (sans remettre le feu). Ajoutez le beurre fondu et l'aneth ciselé, mélangez bien pour enrober toutes les pommes de terre, couvrez et laissez reposer 10 minutes (sans remettre le feu).