



Estelle de Saint Germain

Cabillaud à la compote de haricots verts

Ingrédients :

2 pavés de cabillaud, 250g de haricots verts, quelques tomates confites, 50g de parmesan râpé, quelques pignons, poivre.

Recette :

Tailler les haricots en tronçons avant de les cuire (bien cuits). Mettre la moitié des haricots verts dans un mixeur avec 1/3 de parmesan, les pignons, sel et poivre et mixer finement. Incorporer un peu d'huile d'olive puis le reste des haricots et les tomates confites coupées en petits dès.

Dresser les pavés cuits à la vapeur sur un lit de compote.