

# PARMENTIER DE CABILLAUD AUX OLIVES



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**600 g de cabillaud**

**750 g de pommes de terre**

**100 g d'olives noires dénoyautées**

**15 tomates séchées à l'huile**

**30 g de parmesan**

**1 petite gousse d'ail**

**5 feuilles de basilic**

**Éplucher et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.**

**Lorsque les pommes de terre sont cuites, les écraser grossièrement avec un presse-purée et ajouter le lait nécessaire pour faire une purée.**

**Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et les olives coupées en morceaux. Saler et poivrer.**

**Faire cuire le cabillaud au four 10 à 15 mn à 180°, (en fonction de la taille des morceaux).**

**Mixer ensemble les tomates, le parmesan, le basilic et l'ail avec un filet d'huile d'olive.**

**Dans un plat à gratin huilé, déposer la purée de pomme de terre, puis le pesto de tomates séchées et enfin le cabillaud. Maintenir au chaud au four avant de servir. (Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium pour ne pas que le parmentier sèche.)**