



Églefin en croûte à l'orange et pomme de terre hasselback



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 pommes de terre pour frites
huile d'arachide
600 grammes de filets d'églefin
100 grammes de panko
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 orange (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et découpez de fines lamelles sans aller jusqu'au bout pour qu'elles s'ouvrent légèrement en éventail. Rincez-les et séchez-les bien. Badigeonnez-les d'huile d'arachide et placez-les côte à côte dans un plat de cuisson. Laissez cuire pendant au moins 1 heure et 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C et rebadigeonnez-les d'huile au moins quatre fois pendant la cuisson.
- 2.** Séchez les filets de poisson. Mélangez le panko, l'aneth, le zeste d'orange râpé, le sel et le poivre. Enduisez légèrement les filets de poisson d'huile et recouvrez-les du mélange au panko. Faites-les cuire au four pendant 12 minutes et accompagnez-les de la pomme de terre hasselback.