

Pour 2 personnes

## CHAUD-FROID DE POISSONS AUX VITELOTTES

### Ingrédients :

- 4 pommes de terre *vitelottes* (ou variété *prunelle*)
- 2 morceaux de dos de cabillaud
- 4 anneaux de calmars
- 4 noix de Saint-Jacques
- 300 g longe de thon *albacore*
- 500 g d'épinards frais
- Un zeste de citron vert
- Une pincée de curry ou de paprika
- 2 cuillerées de mascarpone ou crème fraîche
- Sel, poivre et beurre

### La purée de vitelottes

Cuire à l'eau les vitelottes durant 15 minutes (avec sel et poivre). Après cuisson, réaliser un écrasé de pommes de terre en ajoutant un peu de mascarpone ou de crème fraîche (afin de lier la purée).

### Les poissons

Passer dans une poêle très chaude (avec beurre frais ou huile d'olive) les dos de cabillaud et laisser saisir durant environ 8 minutes.

Faire mariner pendant 30 minutes les morceaux de thon (crus) dans un mélange d'huile d'olive et de citron vert.

Griller les anneaux de calmars en les plaçant sur un grill ou à la poêle 3 minutes de chaque côté.

Saisir dans une poêle les noix de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté dans du beurre persillé (elles doivent rester mi-cuites).

### Les épinards

Cuire les feuilles d'épinards frais en les jetant 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Réaliser ensuite un coulis d'épinards en broyant le tout au mixer (ou blender). Ce coulis peut être additionné d'un peu de crème fraîche.

Le dressage de l'assiette est laissé au goût de chacun.

Les recettes de poissons chaud-froid sont réalisables à partir de nombreux autres ingrédients... à vous d'imaginer votre recette personnelle créative et savoureuse !

