

Parmentier de maquereaux à la tomate

Ingrédients :

- 700 g de pomme de terre
- 10 cl de lait
- 20 g de beurre
- 600 g de tomates
- 1 gros oignon
- 3 boîtes de maquereaux (panachez 2 boîtes nature avec une à l'escabèche ou à la catalane.)
- 2 cs d'huile d'olive
- 50 g d'emmental râpé

Préparation :

1. Préparez une purée : cuisez les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 30 minutes.
2. Emincez l'oignon et les tomates, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-les revenir pendant 15 min à couvert.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Effilochez les filets de maquereaux dans le plat à gratin.
5. Versez les tomates cuites dans le plat.
6. Quand les pommes de terre sont cuites, écrasez-les en les mélangeant avec le lait et le beurre jusqu'à obtenir la texture voulue.
7. Il vous suffit pour terminer d'étaler la purée, un peu d'emmental râpé ou du parmesan et mettre au four pour 20 minutes à 180°C.

