

Maigre en écailles de pommes de terre de l'île de Ré



Pour **4 personnes**

INGRÉDIENTS

- **2 maigres** de 800g
- **8 pommes de terre** grenailles de l'île de Ré
- **1 citron**
- **huile d'olive**
- **fleur de sel** de l'île de Ré
- **poivre** du moulin
- *Quelques branches de* **thym**

Faire lever les filets de maigre par le poissonnier, ôter la peau des filets.

Réaliser des lamelles de pommes de terre, sans enlever la peau.

Disposer les écailles de pommes de terre sur les

filets de poissons, verser un filet d'huile d'olive, du jus de citron et le thym effeuillé.

Disposer au four 10 minutes à 180°C. Terminer la cuisson en mettant le four en position grill pendant 5 minutes, juste de quoi colorer les écailles.

Disposer en assiette, parsemer de fleur de sel de l'île de Ré et un tour de poivre du moulin.

Bonne dégustation !





Le goût de son terroir

(La pomme de terre
AOP de l'île de Ré)

a la **saveur** de son terroir **exceptionnel** :

elle est inimitable. Aux prémices de la belle saison, l'Alcmaria nous dévoile ses nouvelles saveurs, elle fond littéralement en bouche, sa peau est fine, presque transparente,

Sa chair tantôt ferme ou fondante, se prête à toutes les digressions culinaires : elle a de la tenue sous toutes les formes et se laisse cuisiner si facilement. Ses tendres couleurs, sa palette gustative riche en font la star de ce début de printemps : on lui trouve des arômes de légumes printaniers, un goût de beurre ou de fruits secs, des notes sucrées ou salées...

La Charlotte présente de mi-mai à la fin de campagne fin juin, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées. En plus d'être joliment présentée, elle cache sous sa robe une belle palette nutritionnelle : vitamine C, minéraux et glucides indispensables au bon fonctionnement de nos organismes.

