

Pommes de terre farcies au poisson façon mexicaine

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses)
500 grammes de filet de poisson blanc (en morceaux)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 avocats
1 petit bocal de crème aigre
1 citron vert (le zeste râpé)
tabasco (ou autre sauce piquante)
1⁄2 chou rouge (émincé)
1 oignon (en demi-rondelles)
1⁄2 concombre (en morceaux)
2 tomates (en des)
1 bouquet de coriandre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pommes de terre en robe des champs dans une eau légèrement salée pendant ± 30 minutes ou faites-les cuire pendant ± 45 minutes sur une plaque de cuisson dans un four à 180 °C.**

2. **Séchez bien les filets de poisson avec de l'essuie-tout et badigeonnez-les d'huile d'olive. Disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson et grillez-les au four. Laissez-les dorer, retournez-les et poursuivez la cuisson. Sortez le plat du four. Effilochez le poisson à la fourchette.**

3. **Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Tournez les moitiés pour les séparer. Plantez le fil d'un couteau dans le noyau, tournez-le d'un quart de tour et retirez le noyau. Retirez la chair de l'avocat à la cuillère et écrasez-la à la fourchette.**

4. **Dans un bol, mélangez la crème épaisse, le zeste râpé du citron vert et quelques gouttes de Tabasco. Salez et poivrez.**

5. **Coupez les pommes de terre dans le sens de la longueur. Garnissez-les d'avocats écrasés. Dressez le poisson sur les pommes de terre, puis ajoutez le chou rouge, l'oignon, le concombre et les tomates.**

6. **Aspergez-les de sauce à la crème épaisse et garnissez-les de coriandre.**