

4 pers.

Merluza con papas Delicieux
à la malagueña

2 kg de colin
500 g de pommes de terre
2 oignons
1 petite gousse d'ail
10 amandes grillées (les griller à la poêle)
Thym - laurier - persil
Poivre en grains
Safran
Clou de girofle + coriandre en grains
Noix muscade
Huile d'olive
Sel

Faire un bouillon avec la tête et les farces
du colin. Ajouter l'oignon coupé en tranches.

thym, laurier, persil
laisser cuire environ 1 h.

Couper le colin en filets.

Préparer une purée avec l'ail, le safran, les
amandes grillées et passées au mixer, un clou
de girofle, le poivre en grains, la noix muscade,
la coriandre. quand tout est bien écrasé, y
ajouter un peu de bouillon.

A un quart d'heure avant la fin de la cuisson,
ajouter les pommes de terre coupées en tranches.
Terminer la cuisson.

Dans une casserole à part, mettre de l'huile
d'olive, les filets, un peu de bouillon de façon
à couvrir le poisson, les pommes

de terre cuites, le mélange préparé plus haut, et assaisonner.

Mettre sur le feu et laisser cuire l'ensemble environ 10 min.

Servir bien chaud dans la même casserole.

2 kg de colin
500 g de pommes de terre
1 oignon
1 petite pomme d'ail
10 amandes grillées (les griller à la poêle)
Thym - romarin - persil
Poivre en grains
2 oignons
Cela de graisse + couvrir en grains
Noix muscade
Ail de olive
sel

Faire un bouillon avec la tête et les os
du colin. Ajouter l'oignon coupé en tranches.

thym, romarin, persil
Laisser cuire environ 1 h.

Couper le colin en filets.
Préparer une sauce avec l'ail de l'oignon, les
amandes grillées et persil au mixer, un peu
de graisse, le faire en grains, les noix muscade
la couvrir. Quand tout est bien cuit, y

ajouter un peu de bouillon.
A un quart d'heure avant la fin de la cuisson

ajouter les pommes de terre coupées en tranches
traverser la cuisson.

Dans une casserole à part, mettre de l'huile
d'olive, les filets, un peu de bouillon de force
à couvrir la cuisson, les pommes