

Saint-Pierre au gratin

Pour 4 personnes.

Préparation : 35 minutes, cuisson : 45 minutes.

1 beau saint-Pierre; 1 verre d'huile; 2 rondelles de citron; 1 pincée de cannelle en poudre; 2 brins de fenouil; 500 g de pommes de terre; 4 belles tomates; 2 gousses d'ail; quelques branches de persil; 1 tasse de chapelure; 50 g d'olives noires; sel et poivre.

Nettoyer, ouvrir, vider et laver le poisson; l'essuyer soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier absorbant; le badigeonner d'huile à l'intérieur; saler; poivrer; ajouter également à l'intérieur la cannelle, les rondelles de citron et le fenouil.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Eplucher les pommes de terre; les laver et les couper en rondelles fines; les ranger dans un joli plat allant au four; poser le saint-Pierre sur ce lit de pommes de terre; saler; poivrer; arroser d'huile.

Eplucher et hacher l'ail; laver, éponger et hacher le persil; laver les tomates; les couper en deux; les égrener; entourer le poisson de demi-tomates; saler et poivrer l'intérieur de ces tomates; les saupoudrer d'un peu d'ail et de persil hachés; les arroser avec un peu d'huile; saupoudrer le tout de chapelure; glisser dans le four chaud et faire cuire pendant 45 minutes.

Au moment de servir dénoyauter les olives noires; parsemer le plat d'olives dénoyautées et présenter le poisson brûlant.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.