



Mes commissions pour 6 personnes :

- 6 petits maquereaux
- Queues de radis de 4 bottes
- 3 cébêtes
- 5 grosses pommes de terre
- 50 g de beurre
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette
- Poivre
- Huile d'Olive

La préparation :

- Vider les maquereaux et les couper en filets,
- Les faire cuire à l'unilatérale sur la plancha en les laissant presque crus.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau, coupées en morceaux. Lorsqu'elles sont cuites, jeter les queues de radis hachées grossièrement dans l'eau de cuisson durant une minute.
- Puis, passer au mixeur les pommes de terre, les queues de radis, 50g de beurre et deux cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, jusqu'à l'obtention d'une purée légèrement crémeuse,
- Hacher grossièrement au couteau les filets de maquereaux après avoir enlevé la peau.
- Ajouter de l'huile d'olive, 1 grosse pincée de piment d'Espelette, la fleur de sel.
- Assembler sur l'assiette en forme de deux cercles concentriques et saupoudrer les cébêtes émincées sur le dessus des maquereaux.