



## Filet de poisson aux tomates rôties, sauce citronnée au piment et frites de patates douces



Plat principal pour 10 personnes



50 minutes

*Couleur orange et saveur sucrée : Sweet Potato Fries. Sa saveur particulière fait de ce produit l'accompagnement idéal d'un délicieux plat principal. Notre suggestion : un filet de poisson aux tomates rôties, sauce citronnée au piment et frites de patates douces.*

### INGRÉDIENTS

- 1,6 kg de Sweet Potato Fries
- 400 g d'échalotes
- 1 piment rouge
- 300 g de citron
- 1 c. à s. de piment moulu
- 75 g de sucre brun
- 200 g de beurre
- 500 ml de lait
- Sel
- 10 filets de poisson (150 g / pièce, p. ex. du sandre)
- 1 kg de tomates cerises
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 botte de coriandre fraîche
- Cannelle en poudre et noix de muscade

### PRÉPARATION

**Hachez** finement les échalotes et le piment rouge. Coupez les citrons en deux.

Pressez une moitié et coupez l'autre moitié en quatre quartiers.

**Mélangez** le piment, les échalotes, le piment rouge et le sucre brun avec le beurre et le lait, salez et assaisonnez de jus de citron.

**Placez** les filets de poisson, peau vers le bas, dans un bac gastronorme graissé.

Napez les filets de poisson de sauce citronnée au piment et disposez les tomates cerises incisées entre eux.

**Faites cuire** le tout 20 à 25 minutes environ dans un four préchauffé à 200 °C, jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Retirez le bac gastronorme du four et parsemez de menthe fraîche et de coriandre.

**Faites cuire** les Sweet Potato Fries 2 à 3 minutes à la friteuse, à 175 °C. Salez-les et épicez-les de cannelle et de noix de muscade selon votre goût.

**Dressez** les filets de poisson sur les assiettes, ajoutez-y les tomates rôties et napez de sauce citronnée au piment. Disposez les frites de patate douce à côté et servez.