Fishsticks avec une purée potiron et des lardons

Les ingrédients

- 150g HERTA Allumettes de Lardons Nature
- 1000g de pommes de terre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600g de potiron
- 600g de poisson
- 150g de chapelure
- 75g de salade

Préparation:

- Lavez et coupez les pommes de terre en morceaux de 3 cm. Versez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau et émiettez-y le bouillon. Faites cuire 10 min. environ. Ajoutez les dés de potiron dans la casserole pour les 5 dernières minutes de cuisson des pommes de terre.
- Pendant ce temps, préparez les fishsticks. Coupez le poisson en dés. Mélangez la farine avec 100 ml d'eau dans une assiette profonde. Le mélange doit être liquide. Versez la chapelure dans une autre assiette profonde. Passez les morceaux de poisson d'abord dans le mélange à la farine et ensuite dans la chapelure. Réservez-les.
- Égouttez les pommes de terre et le potiron et écrasez-les ensemble avec une noix de beurre et éventuellement un petit filet de lait, pour former une purée. Assaisonnez avec une pincée de noix de muscade, du sel et du poivre noir.
- Faites cuire les fishsticks 2-3 min. de tous les côtés dans du beurre crépitant. Assaisonnez de sel et de poivre noir.
- Faites cuire les lardons HERTA 3-4 min. environ dans une poêle. Ils doivent être croquants. Incorporez-les dans la purée.
- Servez les fishticks avec de la purée au potiron et aux lardons ainsi que la salade. Bon appétit!

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**