

Toute l'année

Plie en croûte d'olives et basilic



Plie en croûte d'olives et basilic

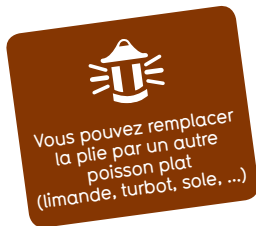


Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 4 personnes:

- 4 filets de plie de 200 g environ
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 tranches de pain rassis de la veille
 - 100 g d'olives noires dénoyautées
 - ½ bouquet de basilic
 - Poivre du moulin
-
- Préchauffez le four à 200° (th.6/7).
 - Déposez la plie dans un plat à four.
 - Rincez, épongez et effeuillez le basilic.
 - Coupez le pain en petits morceaux.
 - Mettez-le dans le bol du blender avec tous les autres ingrédients sauf le poivre. Mixez jusqu'à obtenir un sable grossier.
 - Parsemez la plie avec ce mélange, poivrez et enfournez pour 15 minutes.
 - Les olives étant salées, il n'est pas nécessaire de saler la plie.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

