

Hachis parmentier de cabillaud à la sauce aux olives Provençale

Le talentueux blogueur Dorian Nieto du blog [Dorian Cuisine](#) nous propose un hachis Parmentier étonnant et réconfortant au goût d'océan et au parfum d'olives provençales.

Concocté avec une succulente **sauce aux olives « Maison » à La Provençale** réalisée par le chef **Dominique Frérard**, ce hachis vous transportera directement dans le Sud, entre terre et mer pour une expérience gustative unique.

- 4 Pers.
- 60 Min.
- 50 Min.

Ingrédients

- 500 g de filet de cabillaud
- 1 pot de **sauce aux olives provençale maison**
- 500 g de pommes de terre à purée
- 20 g de beurre
- 10 cl de lait chaud
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 càc d'huile d'olive vierge extra Tramier
- sel et poivre

Préparation

Commencez en réalisant la purée.

Pelez puis coupez les pommes de terre en morceaux.

Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la chair soit bien cuite.

Egouttez les pommes de terre puis passez-les au presse-purée.

Remettez la purée dans la casserole et faites-la sécher pendant 1 minute sur feu doux en remuant régulièrement. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et remuez jusqu'à ce qu'il s'incorpore à la purée. Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce qu'il soit lui aussi incorporé. Retirez du feu.

Epluchez puis hachez l'oignon et l'ail. Coupez le cabillaud en cubes.

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle et ajoutez-y l'oignon et l'ail.

Faites revenir le tout jusqu'à ce que l'oignon commence à colorer.

Ajoutez alors les cubes de cabillaud et la feuille de laurier, mélangez le tout et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le cabillaud commence lui aussi à colorer.

Ajoutez **la sauce aux olives provençale** et mélangez bien le tout. Poursuivez la cuisson 10 minutes à couvert à feu assez doux en remuant régulièrement.

Préchauffez votre four à 200°.

Versez le contenu de la poêle dans un plat puis couvrez-le de purée.

Enfournez pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le hachis parmentier soit joliment doré. Servez alors sans attendre.