

# Parmentier de patate douce et maquereaux



 50 min  2 pers.

## Ingédients

- 2 boîtes de filets de maquereaux sauce crème moutarde
- 800 g de patates douces
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Salade verte

## Réalisée avec



## Préparation

- Épluchez et coupez 800 g de patates douces en gros cubes.
- Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- Égouttez-les et réduisez-les en purée en y ajoutant une noix de beurre ou un peu de crème, du sel et du poivre.
- Émiettez grossièrement 2 boîtes de filets de maquereaux sauce crème moutarde Les Mouettes d'Arvor, en veillant à bien conserver leur sauce.
- Dans un plat à gratin, répartissez les maquereaux et leur sauce de manière homogène au fond.
- Recouvrez délicatement avec la purée de patates douces.
- Enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes.
- Servez bien chaud, accompagné d'une petite salade verte.