

# Le Tacaud Parmentier

Pour 6 personnes



## 👩🍳 Préparation :

1. **Cuire** les pommes de terre non épluchées dans de l'eau froide salée.
2. **Cuire 25 minutes**, vérifier avec un couteau.
3. Une fois cuites, **enlever la peau** et les passer au moulin à purée.
4. À l'aide d'un fouet, **incorporer la crème, le beurre** et une pointe de muscade.
5. **Rectifier l'assaisonnement**.
6. Dans un plat allant au four, **tapisser d'une couche de purée**.
7. Déposer les **filets de tacaud crus**.
8. **Saler, poivrer**.
9. Disposer les **oignons et les lardons** préalablement passés à la poêle.
10. **Égrainer le thym**.
11. **Recouvrir** d'une deuxième couche de purée, **parsemer de chapelure**.
12. **Mettre au four** à 170°C pendant 20 minutes.

## 💡 Astuce :

Ajouter à la purée **150 g d'andouille de Vire** hachée grossièrement.

## 🍴 Option :

Remplacer les **lardons** par des **dès de chorizo**.

## 🧂 Ingrédients :

**600 g de filets de tacaud** sans peau



**1 kg de pommes de terre** ratte ou Belle de Fontenay



**200 g d'oignon**



**100 g de lardons** très fins



**1 branche de thym**



**50 g de beurre**



**80 g de crème épaisse**



**Sel – poivre**



**Chapelure**



**Muscade**

