

■ LE POISSON GRILLÉ
À LA GRECQUE
pour 4 personnes

1 ou 2 paquets de filets de cabillaud surgelé; un peu de jus de citron; 2 grosses cuillerées à soupe de farine; 3 ou 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive;

Sauce: 3 gousses d'ail; 2 petites pommes de terre cuites; 3 cuillerées d'amandés mondées; 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive; une demi-cuillerée à soupe de vinaigre; 1 cuillerée à soupe de jus de citron; 1 jaune d'œuf; un peu de sel.

1. Laisser dégeler le poisson durant toute la nuit. Le lendemain l'essorer et le couper en tranches. L'assaisonner de jus de citron. Passer les tranches dans la farine et faire revenir de toutes parts dans l'huile d'olive chaude.

2. Pour la sauce: écraser les gousses d'ail très finement.

Ecraser les pommes de terre cuites à la fourchette. Puis ajouter les amandes mondées, l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron, le sel. Chauffer légèrement le tout. Servir la sauce à part.