



Ingrédients

PATATES BLANCHES (moyenne)	6 un	BEURRE OU MARGARINE AU GOÛT	1 c. à thé
FILETS DE PANGASIUS OU SOLE	567 g	SEL	½ c. à thé
PATATE SUCRÉE	1 un	POIVRE	½ c. à thé
MACÉDOINE SURGELÉE	1 ½ tasse	ANETH EN PURÉE	1 c. à soupe
LAIT	¼ tasse	CHAPELURE	½ tasse

Méthode

- **Cuire le poisson au four à 350°F, 20 minutes**
- **Cuire les patates blanches et sucrées et en faire une purée avec le beurre, le lait et les assaisonnements**
- **Bouillir ou cuire à la vapeur la macédoine**
- **Monter comme un pâté chinois, ajouter la chapelure sur le dessus et remettre au four à 350°F, 20 minutes**