

# *Parmentier de Colin*

*au fromage fondu et aux fines herbes*

## *Ingrédients :*

*500 g de filet de colin  
400 g de pommes de terre  
4 portions de fromage à pâte fondue  
1 petit bouquet de persil plat  
1 petit bouquet de ciboulette  
100 g de gressins aux sésames  
Huile d'olive  
Sel, poivre.*



*Cuire les pommes de terre en morceaux (c'est plus rapide), à la vapeur ou dans de l'eau.*

*Coupez le fromage en petits morceaux, hachez les herbes et à l'aide d'un presse-purée, incorporez le tout aux pommes de terre cuites. Salez et poivrez.*

*Disposez les filets de colin sur une plaque allant au four, couverte de papier sulfurisé légèrement huilé. Salez et poivrez-les. Couvrez-les généreusement de parmentier au fromage et aux fines herbes, puis de gressins broyés (pas trop fin).*

*Enfournez 15 à 20 minutes dans le haut d'un four préchauffé à 180°C. Servez les biens chauds et biens gratinés. Dégustez avec un filet de citron.*