

FILETS DE ROUGETS A LA FONDUE DE TOMATES

Ingrédients: Pour 4 personnes

24 filets de rougets
4 tomates
1 ou 2 échalotes
2 gousses d'ail
thym, laurier
sel, poivre
olives noires

Tapenade

Olives noires dénoyautées
Filets d'anchois à l'huile d'olive

Beurre blanc

40 g de beurre par personne
1 échalote par personne
vinaigre blanc
vin blanc ou court bouillon

Préparation

- ✚ Monder les tomates, et, pour ce faire, mettez-les dans une casserole d'eau bouillante après les avoir taillées en croix près du pédoncule. Sortez-les quand la peau éclate, épluchez-les, épépinez-les, émincez-les très finement presque en purée.
- ✚ Eplucher les échalotes et émincez-les le plus finement possible.
- ✚ Eplucher les gousses d'ail, enlever le germe, hachez-les très finement.
- ✚ Dans une casserole huilée à l'huile d'olive et chaude, verser les échalotes et l'ail hachés, laissez-les dorer, sans trop, en remuant. Ajouter les tomates, une feuille de laurier et une branche (ou des feuilles) de thym, du sel et du poivre.
- ✚ Laisser cuire jusqu'à obtention d'une bouillie : la fondue de tomates.
- ✚ **Préparer la tapenade** en mixant les olives noires dénoyautées avec les filets d'anchois pour obtenir une pâte fine.
- ✚ **Préparer un beurre blanc** selon la recette déjà donnée.
- ✚ Dans une poêle, verser l'huile d'olive et chauffer. Quand la poêle est chaude, poser les filets de rougets peau visible. La cuisson est rapide. Saler. On peut éventuellement retourner les filets ou couvrir la poêle d'une feuille d'aluminium.
- ✚ Dans l'assiette, placer un tas de fondue de tomates sur lequel vous déposez une cuillerée à café de tapenade, puis disposer les filets en croix, la peau sur le dessus.
- ✚ Verser un peu de beurre blanc autour, puis server.