



Ingrédients pour 4 personnes :

Rougets

12 filets de rouget-barbet
(prendre des petits
poissons de 200 g ;
demander au poissonnier
de les lever, gratter et
enlever les petites arrêtes)
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel et poivre

1 c. de vinaigre de vin
Sel et poivre

Autres

1 botte de basilic
1 c. à s. de poudre
d'olive noire

Caviar d'aubergine

4 belles aubergines
2 gousses d'ail dégermé
et haché
25 cl d'huile d'olive
2 jus de citron

Préparation

Caviar d'aubergine

- Rincer les aubergines, les éponger et les couper en deux dans la longueur. Quadriller et arroser d'huile d'olive, ajouter l'ail sur le dessus, sel et poivre.
- Les disposer sur la plaque du four, côté tranché vers le haut.
- Préchauffer le four à 200°C ; les faire cuire 15 mn.
- Retirer les aubergines du four, les laisser refroidir et les évider.
- Mettre la chair dans un bol mixeur, faire tourner doucement en ajoutant petit à petit l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre de vin.
- Remettre en casserole et tenir doucement au chaud.

Rougets

- Prendre les petits filets et les assaisonner de sel et poivre côté chair. Arroser d'huile d'olive côté peau.
- Snacker côté peau sur le Teppan Yaki. Attention la cuisson doit être très rapide et délicate.

Dressage

- Sur une assiette plate ronde déposer les trois petits filets de rouget à cheval, côté peau sur le haut.
- Déposer sur le côté deux belles quenelles de caviar d'aubergine chaudes.
- Ajouter quelques points de tapenade noire, quelques feuilles de basilic frais, la poudre d'olive noire sur le tour de l'assiette, et finir avec un filet d'huile d'olive.