

Pissaladière aux rougets et copeaux de brebis

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
12 filets de rougets (environ 500 g)
600 g d'oignons
De la tomme de brebis
12 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive
100 g de jeunes pousses (épinards et roquette)
8 olives noires
1 c à s de câpres
4 filets d'anchois à l'huile
8 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les oignons. Mettre dans une sauteuse 3 c à s d'huile d'olive à chauffer et ajouter les oignons. Saler (peu à cause des anchois) et couvrir d'un disque de papier sulfurisé pour qu'ils fondent doucement durant 20 mn. Ajouter alors les anchois coupés en petits morceaux et continuer la cuisson 5 mn. Égoutter cette compote d'oignons dans une passoire.

Étaler la pâte feuilletée et couper 4 rectangles d'environ 10 x 5 cm (voir conseil).

Tapisser la plaque du four de papier sulfurisé et poser dessus les rectangles de pâte. Les tartiner généreusement de compote d'oignons et enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 mn.

Pendant ce temps avec un économe faire des copeaux dans la tomme de brebis. Huiler légèrement les filets de rougets, les assaisonner et les poser 1 mn côté peau dans une poêle antiadhésive chaude, puis les cuire 30 s de l'autre côté (la cuisson dépend de la grosseur des filets).

Sortir les pissaladières du four, les couvrir de filets de rougets en intercalant les pétales de tomates séchées et garnir de copeaux de brebis.

Disposer les pousses de salade, les olives et les câpres et arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir immédiatement.

Vin conseillé : un Patrimonio blanc

Conseil : pour les rectangles de pâte je les fais un peu plus grands car la pâte à tendance à se rétracter à la cuisson et j'ai alors des rectangles trop petits. Si vous avez des gros filets de rougets en utiliser moins et les couper en biais après cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>