



## Filets de rougets à la tapenade d'olives noires Hojiblanca

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte d'olives*

- 200 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 10 anchois marinés
- 2 gousses d'ail
- 2 cl de jus de citron
- 50 g de câpres
- 10 cl d'huiles d'olives

*Pour le poisson et la garniture*

- 4 courgette
- 6 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 6 filets de rougets de 140 g
- 4 pincées de sel fin

### **Pour la pâte d'olives d'Espagne**

1. Égoutter les olives, les anchois et les câpres. Éplucher l'ail et le dégermer.
2. Réunir tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur, mixer finement en ajoutant progressivement l'huile d'olive, jusqu'à obtention d'une purée homogène.
3. Réserver au frais.

### **Pour le poisson**

1. Préchauffer le four à 240°C.
2. Désarêter les filets de rougets.
3. Étaler la tapenade sur la chair du poisson.
4. Rouler le poisson côté chair, maintenir avec un pique en bois. Cuire sur plaque entre 3 et 5 minutes.

### **Pour la garniture**

1. Laver les courgettes. Ciseler les feuilles de basilic.
2. A l'aide d'une mandoline ou d'un économe, faire des lamelles de courgettes.
3. Dans une poêle, faire revenir dans un peu d'huile d'olive vos tagliatelles de courgettes, ajouter le sel et la gousse d'ail écrasée. Laisser cuire 2 à 3 min.
4. Ajouter au dernier moment le basilic.

### **Pour le dressage**

1. Dans une assiette plate faire un nid avec les courgettes.
2. Au centre disposer le poisson en retirant le pique de maintien.
3. Avec le reste de tapenade faire une quenelle.

### **Astuces de Chef**

Attention de ne pas trop cuire les courgettes au risque de les transformer en purée. Ciseler les feuilles de basilic au dernier moment afin de conserver toute leur saveur.