

## ***FILET DE ROUGETS AUX POMMES DE TERRE ET ARTICHAUT***



*Pour 4 personnes :*

- . 8 filets de rougets
- . 4 fonds d'artichauts
- . 4 pommes de terre
- . 50 g d'olives vertes
- . 50 g de tomates confites
- . 1 botte d'aneth
- . 10 cl de fumet de poissons
- . 15 cl d'huile d'olive
- . 1 citron vert
- . 1 citron jaune
- . sel et poivre

Faire cuire les artichauts et les pommes de terre dans de l'eau bouillante 30 minutes environ.  
Egouttez-les, mixez-les avec 5cl d'huile d'olive, saler et poivrer.

Hacer les olives et les tomates confites.

Ciseler la moitié de la botte d'aneth.

Dans une casserole, chauffer et faites réduire de moitié le fumet de poissons.

Ajouter le jus de citron vert. Fouetter avec 10 cl d'huile puis incorporer le hachis d'olives et tomates, et l'aneth ciselé.

Saler et poivrer les filets de rougets. Dans une poêle, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et

faites-les-cuire 1 minute de chaque côté.

En fond d'assiette, disposer la purée d'artichauts et pomme de terre dans un cercle.  
Entourer d'un cordon de sauce, poser les rougets sur le dessus en croix et décorer d'aneth.

Servir sans attendre.