



## PAILLASSONS DE POMMES DE TERRE, FILETS DE ROUGET ET BRESAOLA



### **Pour 6 personnes :**

12 petits filets de rougets

½ citron

6 belles pommes de terre

3 tranches de bresaola coupées en 2 (viande bœuf séchée ressemblant un peu à la viande des Grisons)

4 càs bombées de parmesan râpé

1 œuf + 1 jaune

Quelques tomates confites

Un peu de roquette

Assaisonnement fait avec huile d'olive, jus de citron, sel et poivre

### Pour les paillassons :

Râper les pommes de terre avec une râpe assez fine. Les essuyer rapidement dans du papier absorbant puis les mélanger avec les œufs battus et le parmesan. Poivrer. Il n'y a pas besoin de sel à cause du parmesan.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle pas trop chaude et déposer 6 tas de pâte de forme un peu rectangulaire en les espaçant bien. Dès qu'ils commencent à cuire, les façonner avec une spatule pour qu'ils aient, chacun à peu près la taille de 2 petits filets de rougets côte à côte. Laisser cuire doucement et au bout de 3mn environ les retourner, laisser cuire l'autre face pour qu'elle soit dorée aussi.

Vous venez de faire le plus difficile et le plus long de la recette ! Si vous voulez, préparer ces paillassons à l'avance et gardez-les au chaud.

### Cuisson des filets de rougets :

Poêler rapidement les filets à l'unilatérale du côté de la peau, (ce poisson demande une cuisson courte), saler et poivrer, arroser d'un filet de citron.

### Dressage :

Sur chaque paillasson, poser ½ tranche de bresaola et les deux filets de rougets. Poser une petite quantité de roquette assaisonnée sur lesquelles vous mettrez vos tomates.

Si on a de vrais quartiers de tomates confites, les dresser sur les filets de rougets et poser une feuille de roquette pour la couleur.