

Pissaladière de rougets, riquette et parmesan



source : recette de Robuchon et Christophe Bacqué, magazine "Cuisinez comme un chef", juin 2007

Pour 4 personnes
prep <30 minutes
cuisson 1h15
réfrigération 30 minutes

4 filets de rougets (*j'en avais 7 dans ma barquette plastique, j'ai tout mis*)
10 filets d'anchois à l'huile d'olive
8 copeaux de parmesan (*j'en ai mis plus*)
5 oignons moyens
4 pétales de tomate confite (*j'en ai mis 8 petits*)
1 poignée de pousses de riquette
4 coeurs de basilic (*j'ai mis 8 moyennes feuilles*)
2 brindilles de thym frais
1/2 citron jaune
1 rouleau de pâte feuilletée
6 csoupe huile olive
sel fin, poivre du moulin, fleur de sel

Découper un cercle de pâte feuilletée de 20 cm de diamètre, le retourner, le poser sur une plaque de cuisson, (*j'ai acheté une pâte feuilletée du commerce déjà ronde, donc je n'ai rien fait de tout cela*) piquer la pâte en plusieurs endroits avec une fourchette et réserver cette abaisse au frigo pendant au moins 30 minutes.

Chauffer 3 csoupe d'huile d'olive dans un large poêlon et faire suer les oignons émincés sans coloration. Saler, couvrir d'un cercle de papier sulfurisé troué et découpé au même diamètre et compoter à couvert pendant 35 minutes sur feu doux (*j'ai juste mis le couvercle et réglé le feu au minimum*).

Préchauffer le four à 170°C.

Suer les oignons fondants, ajouter les 10 filets d'anchois à l'huile et le thym frais, réchauffer 3 minutes puis écraser les anchois à l'aide d'une fourchette. Rectifier l'assaisonnement, égoutter et réserver à température ambiante.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Répartir la compotée d'oignon et d'anchois sur le fond de tarte en laissant les bords libres sur environ 1cm.

Glisser à mi hauteur dans le four préchauffé à 170°C pendant 35 minutes.

Ensuite, pour des raisons de synchronisation, j'ai commencé la suite de la recette 10 minutes avant la fin de la cuisson au four, en mettant ma poêle à chauffer. Et j'ai préparé sur une plaque ma grille destinée à recevoir les poissons cuits.

Saler et poivrer les filets de rougets sur chaque face. Chauffer un filet d'huile d'olive et saisir les filets de rouget côté peau pendant 1 minute. Les cuire à peine 10 secondes sur l'autre face avant de les débarrasser sur une grille.

Dresser les filets de rougets avec la tomate confite, une poignée de riquette, quelques copeaux de parmesan, les coeurs de basilic (*chiffonnade de feuilles de basilic pour moi*), un filet d'huile d'olive, répartir le jus de 1/2 citron jaune, quelques grains de fleur de sel et du poivre du moulin.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>