

Pavés de lieu jaune, patates, tomates et câpres au barbecue



adapté du magazine Good Food Juillet 2009, "sea bass with potatoes and tomatoes"

Pour 4 personnes

1 gros oignon rouge ou 2 oignons longs
1 "petit" kilo de pommes de terre nouvelles
4 grosses tomates grappe
1/2 poivron rouge
4 pavés de lieu jaune avec la peau mais sans écailles (tout pavé ou filet pas trop mince de poisson blanc conviendrait)
1 jus de citron + quelques gouttes supplémentaires pour le service
1 verre de vin blanc (Noailly-Prat)
1 petit pot de câpres au vinaigre
1 ou 2 brindilles de thym, ou 2 pincées d'herbes de provence
QS sel, poivre, huile d'olive

Peler les oignons, les couper en ultra fines lamelles. Laver les patates si vous choisissez de ne pas les peler, sinon, peler et laver les patates puis les couper en rondelles très fines. Laver et couper les tomates en rondelles fines. Laver le poivron, ôter le trognon, l'ouvrir et l'épépiner puis enlever les lamelles blanches, et le couper en fines lamelles.

Mettre le barbecue à chauffer.

Dans un plat adapté à la cuisson sur le grill, étaler d'abord une fine couche d'huile d'olive avec les doigts. Répartir dessus les lamelles d'oignon, puis les pommes de terre, puis le poivron, sel, poivre et thym ou herbes de provence, recouvrir de rondelles de tomate, saler poivrer et "herber". Huiler légèrement les pavés de poisson et les poser par dessus les pavés de poisson côté peau dessus, chair contre les tomates, saler, poivrer, "herber" puis ajouter le vin blanc et le jus de citron en les répartissant un peu partout, terminer en ajoutant les câpres.

Couvrir de 2 épaisseurs de papier alu et placer sur le barbecue pour 20 minutes. Regarder alors l'état du poisson, remettre 5 minutes de plus si nécessaire.

Répartir dans les assiettes et asperger le poisson de quelques gouttes de jus de citron.