

Saltimbocca de rouget

12 petits filets de rouget désarêtés
4 feuilles de sauge
1 tranche de jambon cru
1 aubergine
1 courgette
4 tomates
10 cl d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de pesto
2 brins de sarriette

Taillez l'aubergine en 12 lamelles et faites-les dorer sur chaque face dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Procédez de la même façon avec les courgettes en veillant à ne pas trop les cuire, elles doivent rester croquantes. Pelez, coupez en quartiers et épépinez les tomates puis déposez les pétales dans un plat. Arrosez d'un petit filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel, de poivre et de sarriette émiettée. Enfournez une heure à 100°C.

Découpez 4 carrés de papier sulfurisé (12 à 15 cm de côtés) et disposez les lamelles d'aubergines, de courgettes et les pétales de tomates confites en rosace. Assaisonnez les filets de rougets de sel et de poivre, faites quelques petites incisions sur la peau. Déposez-les sur la rosace de légumes et fixez, sur l'un des filets de rouget, un petit morceau de jambon cru et une feuille de sauge, avec la tige de sarriette ou un bâtonnet de bois.

Déposez les carrés de papier sulfurisé dans un plat et enfournez 10 minutes à 200°C. Avec une spatule, glissée entre le palet de légumes et la feuille de papier sulfurisé, soulevez le palet de légumes surmonté des poissons et déposez-le au centre des assiettes. Ajoutez un petit cordon de pistou autour et servez aussitôt.

aux légumes confits

