



Elvea, L'Italie chez vous

Rouget-barbet à l'aubergine



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|------------------------|---------------------------|
| 1 | aubergine |
| 2 gousses d' | ail |
| 4 | filets de bar |
| 2 cuillères à soupe de | farine |
| 400 g de | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 50 ml de | vin blanc sec |
| 2 branches de | thym citronné |
| 2 | mini-fenouils |
| 2 cuillères à soupe de | vinaigre balsamique blanc |
| | sel |
| | poivre |
| | huile d'olive |

Préparation

Coupez l'aubergine en tranches de +/- 1 cm d'épaisseur. Salez sur les deux faces et pressez fermement.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les tranches d'aubergine avec la gousse d'ail. Séchez les tranches d'aubergine en les tamponnant à l'aide d'un papier cuisine.

Enfarinez les filets de rouget-barbet.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y cuire les morceaux de poisson jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Égouttez sur un papier de cuisine.

Hachez finement une gousse d'ail et faites revenir dans la poêle ayant contenu le poisson.

Ajoutez ensuite la Polpa di pomodoro et déglacez au vin blanc. Assaisonnez de poivre, de sel et de thym citronné.

Coupez les mini-fenouils en morceaux. Salez et poivrez-les et faites-les mariner dans le vinaigre balsamique blanc.

Disposez joliment les tranches d'aubergine sur une assiette. Arrosez-les de sauce tomate et déposez dessus le rouget-barbet.

Finalisez avec quelques morceaux de fenouil mariné et de thym citronné.

