

Pavé de saumon rôti

Ratatouille

Dresser en cercle la ratatouille
Poser le saumon sur la ratatouille
Quelques feuilles de basilic
Un cordon de jus de ratatouille.

Pour 8 personnes

Fait par : Aleksandr et Eloïse

Le : 30/04

Source recette : Larousse cuisine

1. RATATOUILLE

650 gr de tomate
500 gr de courgettes
200 gr d'aubergine
200 gr d'oignons
200 gr de poivron vert/rouge/
20 gr de gousses d'ail
100 gr d'olives noires dénoyautées
20 cl d'huile d'olive
½ botte de basilic
Sel, poivre PM

Laver et éplucher tous les légumes.

Monder les tomates, épépiner et tailler en dés.

Mixer et passer les cœurs de tomates

Ciseler les oignons.

Tailler en brunoise régulière (1 cm max) à l'aide d'une mandoline les aubergines, le vert de courgettes et les poivrons

Hacher l'ail.

Sauter les légumes séparément à l'huile d'olive

Dès que les légumes sont sautés, ajouter l'ail, les dés de tomates et un peu de jus de tomates.

Terminer doucement la cuisson

Au moment de servir, ajouter le basilic ciselé et les olives hachées

2. FILET DE SAUMON

1.2 kg de filet de saumon

5 cl d'huile d'olive

Sel fin

Poivre du moulin

Pm Thym, romarin

20 g de gousses d'ail

Ecailler et désarêter le filet saumon.

Portionner à 120/150 gr

Plaquer avec huile d'olive, gousses d'ail écrasées, thym, romarin, sel fin, poivre du moulin

Rôtir à 150° /10 mn

3. FINITION

¼ botte de basilic