

Croustades aux rougets et anchoïade

Préparation : 35 mn

Repos : 2 h

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 filets de rougets

350 g de pâte feuilletée pur beurre

100 g d'anchois au sel

Pignons de pins

3 gousses d'ail

1 c à s de jus de citron

4 brins de basilic

Huile d'olive

Farine

Sel et poivre du moulin

Préparation de l'anchoïade :

Retirer l'arête des anchois et faire dessaler les filets d'anchois 2 h dans de l'eau froide.

Les égoutter et les mixer avec l'ail pelé, 3 c à s d'huile d'olive et le jus de citron.

Préparation des croustades :

Sur un plan de travail fariné étaler la pâte feuilletée sur 5 à 6 mm d'épaisseur et découper 4 cercles de 12 cm de diamètre. Les poser sur une plaque beurrée allant au four et les placer au frais 30 mn.

Cuire ensuite les cercles de pâtes 12 à 15 mn dans le four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four). Les laisser refroidir.

Au dernier moment couper les filets de rougets en 2 en biais et les poêler dans 2 c à s d'huile d'olive pendant 2 mn. Assaisonner.

Ôter le chapeau des croustades avec un couteau-scie et garnir les croustades d'anchoïade. Poser les filets de rougets dessus, parsemer de pignons grillés à sec dans une poêle et décorer avec des feuilles de basilic. Trouvant dommage de ne pas utiliser les chapeaux de pâte feuilletée je les ai posés en biais sur le côté des croustades.

Croustades et anchoïade peuvent être préparées à l'avance, au moment du service il ne restera plus qu'à cuire le rougets et faire la présentation. Je n'ai mis que 2 gousses d'ail dans l'anchoïade par choix, à vous de voir en fonction de vos goûts. Les proportions d'anchoïade sont très justes (pour moi c'est plus pour 3 personnes) vous pouvez envisager d'en faire un peu plus. Suivant la taille des filets de rougets, il ne faudra peut-être pas le couper en 2 , et il faudra donc envisager d'en prendre plus pour la recette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>