

# Losanges et tube de rillettes de filet de rouget, fine gelée « Riviera », flan de moules, servi tiède et fougasse aux olives Taggiasche, et feuilles de thym

## Ingrédients

### pour 6 personnes :

- 6 filets de rougets en 350g

### Riviera en gelée :

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon blanc
- 3 cébettes
- 280 g de jus de moules
- 1 g d'agar-agar
- 1 feuille de gélatine
- sel, poivre

### Flan de moules :

- 200 g de moules marinière
- ¼ litre de crème liquide
- ¼ litre de jus de moules
- 6 œufs
- sel, poivre

### Fougasse aux olives

#### Taggiasches et thym :

- 250 g de farine
- 7,5 g de levure boulangère
- 5 g de sel
- 50 g d'huile d'olive
- 1/8 litre d'eau
- 125 g d'olives Taggiasche émincées
- 10 g de thym haché

### Rillette de rougets :

- 200 g de parure de rouget
- 3 cl de jus de moules
- 6,5 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

### Sauce Pitchouline :

- 65 g d'olives Taggiasche émincées
- 60 g de tomate en dés
- 20 g de cébette
- 6 feuilles de basilic émincées
- 60 g d'huile d'olive
- 5 g de vinaigre balsamique

### Marinade de moules :

- 90 g de moules
- 25 g d'échalote ciselée
- 8 g de vinaigre balsamique
- 20 g d'huile d'olive
- 6 belles feuilles de basilic
- sel, poivre



Tailler les rougets en losanges destinés à être posés sur la fine gelée Riviera.

**GELÉE RIVIERA** Émincer les poivrons, l'oignon, et les poêler à l'huile d'olive, juste croquants. Assaisonner. A froid, ajouter la cébette émincée. Faire chauffer 280 g de jus de moules, ajouter 1 g d'agar-agar et 1 feuille de gélatine. Réaliser les rectangles de Riviera en gelée.

**FOUGASSES** Dans un batteur, mettre le sel, la farine, la levure, l'huile d'olive, les olives Taggiasche hachées, ainsi que le thym haché. Incorporer l'eau petit à petit. Tailler les fougasses, plaquer et laisser pousser. Cuire à 200°C, pendant 6 à 8 minutes.

**FLANS DE MOULES** Mixer 200 g de moules fraîches. Ajouter ¼ litre de jus de moules, la crème, les œufs, le sel et le poivre. Cuire à 100°C pendant 30 minutes.

**RILLETTES DE ROUGETS** Pocher les parures de rougets dans le jus de moules. Mixer les parures, ajouter le jus de moules, l'huile d'olive. Assaisonner. Réserver au frais. Faire les tubes de rillettes. Réserver.

**SAUCE PITCHOULINE** Émincer les olives, la cébette et le basilic. Tailler les tomates en dés. Mélanger le tout avec le vinaigre et l'huile d'olive. Assaisonner.

**MARINIÈRE DE MOULES** Mélanger les moules, l'échalote, le basilic émincés. Ajouter le vinaigre, et l'huile d'olive. Assaisonner. Réserver.

**DRESSAGE** Poser sur le rectangle de gelée Riviera les losanges de filets de rougets poêlés, le flan entouré de la marinière de moules, les fougasses colorées à la minute à l'huile d'olive, accompagner des rillettes de rouget en tube, et saucer avec la Pitchouline. Le tout dressé harmonieusement.