

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.