

ROUGETS GRILLÉS ET SALADE DE CÉLERI ET CITRON



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.03 - Ottolenghi,
voyage en Tunisie**

INGRÉDIENTS :

- 4 rougets éviscérés, écaillés de 340 g après nettoyage
- 12 g de feuilles de laurier fraîches, de romarin et de thym
- 2 c. à café de graines de cumin écrasée au pilon dans un mortier
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- POUR LA SALADE DE CÉLERI ET CITRON
- 1 poivron vert (140 g env.)
- 3,5 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 citron pelé, épépiné et coupé en petits dés (35 g env.)
- 3 branches tendres de céleri coupées en dés de 1 cm (120 g env.)
- 10 g de feuilles tendres de céleri hachées finement
- 15 g de feuilles de persil hachées finement
- 1 gousse d'ail écrasée
- 30 g d'olives noires dénoyautées
- 1/2 c. à café de flocons de piment rouge
- 1 c. à café de sumac

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 200°C (th.7).
2. Préparez la salade. Dans un plat allant au four, placez les poivrons badigeonnés de 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive et enfournez 10 min jusqu'à ce que la peau se décolle de la chair. Sortez du four, mettez les poivrons quelques minutes dans un bol recouvert d'un film plastique et pelez-les et coupez-les en petit dés.
3. Dans un saladier, mélangez les dés de poivrons, le reste d'huile d'olive, le citron, le céleri et les feuilles, le persil, l'ail, les olives, le flocons de piment et 1/4 de cuillère à café de sel. Réservez.
4. Coupez les feuilles de laurier en lanières.

PRÉPARATION :



4 personnes



Facile

5. Réalisez des incisions de chaque côté des rougets. Dans chacune, insérez une lanière de laurier, un morceau de tige de romarin et de thym.
6. Arrosez les poissons d'un filet d'huile d'olive et enfournez 12 min en retournant les poissons à mi-cuisson.
7. Saupoudrez la salade de sumac, servez à côté des poissons.