

CROUSTADE DE DAURADE ROYALE RÔTIE POÊLÉE DE TOMATES À LA MARJOLAINE ET ASPERGES

Par le chef Jean-Claude BERTRAND

du restaurant LE LAUMIERE

75019 Paris

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

720 g de filets de daurade royale sans peau

800 g de belles tomates bien mûres

8 feuilles de brick

1 botte de marjolaine

600 g d'asperges vertes

20 cl d'huile d'olive vierge

2 citrons jaunes

Sel

Poivre du moulin



PRÉPARATION

Badigeonner les feuilles de brick avec un pinceau d'huile d'olive. Placer une feuille dans quatre grands bols allant au four. Mettre un filet de daurade royale, assaisonner. Recouvrir d'une deuxième feuille de brick

Emonder les tomates dans de l'eau bouillante, rafraichir. Epépiner les tomates et les tailler en gros dés, réserver. Éplucher les asperges vertes, les cuire al dente dans de l'eau bouillante salée.

Les rafraichir, égoutter et réserver.

Faire une vinaigrette avec le jus de citron, la moitié de l'huile d'olive, la marjolaine éffeuillée, assaisonner.

Mettre les croûstades de daurade royale dans un four chaud (thermostat 6 environ 180 degrés) pendant 15 minutes.

Pendant ce temps poêler les tomates à l'huile d'olive, sans trop les cuire, incorporer les asperges vertes, bien assaisonner.

DRESSAGE

Sortir les croûstades du four, les démouler sur assiette, placer les tomates dessus avec les asperges, mettre la vinaigrette, servir bien chaud.

ACCORD MET / VIN

Sancerre blanc Domaine Auchère

RESTAURANT LE LAUMIERE

4 rue Petit - 75019 PARIS

T. 01 42 02 46 71 - E-Mail : contact@laumiere.com

Site internet : www.laumiere.fr

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets et vins