

LE LAUMIÈRE (75 019)

« Parailade du pêcheur à la plancha, millefeuille d'aubergines au chèvre frais »
Chef: Jean-Claude BERTRAND

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 minutes pour le riz
7 minutes pour les poissons

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

320 g de Filet de Saint-Pierre
12 Pièces de gambas
320 g de Filet de daurade royale
300 g de Riz basmati
300 g d'Aubergines
120 g de Chèvre Frais
2 Belles tomates émondées
12 cl d'Huile d'olive
30 g de Tapenade d'olive
30 g de Pistou
Sel
Poivre



PRÉPARATION

Trancher les aubergines, les griller et terminer la cuisson dans un four doux avec un peu d'huile d'olive.
Cuire le riz façon créole et garder au chaud.
Couper les tomates fraîches en dés, les poêler, les assaisonner et les mettre à égoutter.
Mélanger le fromage de chèvre frais avec la tapenade d'olive, assaisonner et le mettre sur les tranches d'aubergines.
Monter sur trois couches successives en millefeuille, terminer avec la tomate poêlée.
Assaisonner les filets de poisson et les gambas et les mettre à cuire sur la plancha avec un filet d'huile d'olive.

DRESSAGE

Dresser avec le millefeuille d'aubergines et le riz, arroser d'un cordon de pistou et servir bien chaud.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Saint Véran - Maison Drouhin

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
Le plaisir d'un cadre de qualité