

# LE LAUMIÈRE (75 019)

« Paraillade 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](mailto:contact@laumiere.com)  
Site internet : [www.laumiere.fr](http://www.laumiere.fr)

RESTO  
PARTNER  
le plaisir d'un bon repas de qualité