

Sandwich de rouget au pesto de tomates séchées sur lit de risotto à l'encre de sèche

Ingrédients (pour 6 personnes):

Pour les rougets :

- 12 Filets de rougets
- 12 brins de ciboulette
- Pesto de tomates
- Ail

Pour le dressage:

- 2 courgettes
- 6 tomates cerises
- Zest de citron

Pour le risotto :

2 échalotes émincées
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
20cl de vin blanc sec
1 dosette d'encre de seiche (environ cuillère à soupe)
300g de riz pour risotto
Fumet de poisson (en remplacement du bouillon)
20g de beurre
50g de parmesan râpé
Sel et poivre

Préparation:

Préparation du risotto :

- Faire revenir les échalotes dans une poêle avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive et faire dorer 3 minutes à feu vif
- Mouiller avec le vin, saler, poivrer et laisser évaporer.
- Répéter l'opération en remplaçant le vin par le fumet de poisson incorporé louche par louche.
- Mélanger la dernière louche avec l'encre de sèche.
- Ajouter ensuite hors du feu le beurre en dés et le parmesan. Couvrir et laisser reposer 2 minutes. Servir immédiatement

Préparation des rougets :

- Faire blanchir 30s les zestes de citron dans de l'eau bouillante, passer au tamis et réserver les zestes.
- Faire blanchir 30s les brins de ciboulette dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée (cela permet d'avoir des brins très souples qui ne vont pas casser lors du ficelage des rougets).
- Tartiner un filet sur 2 de pesto de tomates, recouvrir de l'autre filet puis ficeler chaque paire avec 2 brins de ciboulette.

- Poêler quelques secondes les filets de rouget dans 1cs d'huile d'olive.
- Réserver les rougets, et les remplacer par les zestes de citron pendant quelques secondes.

Dressage

- Avant le repas couper les courgettes en fines lamelles, blanchir 2 mn à l'eau bouillante salée, plonger dans l'eau froide pour conserver leur couleur.
- Dresser l'assiette et décorer avec les courgettes et les tomates cerises.
- Préparer une briquette de risotto, et déposer le sandwich de rouget sur le dessus
- Parsemer de zestes de citron, et servir immédiatement