

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

TAPENADE EN MAILLE DE ROUGETS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 filets de rougets
- 8 brins de ciboulette
- 200 gr d'olives noires dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 2 citrons
- 1 c à soupe de câpres
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre



Préparation:

1 Mixer finement les olives rincées et égouttées, l'ail dégermé, les anchois, les câpres et 3 cuillères d'huile d'olive. Ajouter le jus d'un demi citron, poivrer et mélanger.

2 Plonger la ciboulette 3 secondes dans l'eau bouillante puis passer les sous l'eau froide.

3 Sur 4 filets de rougets, répartir la tapenade puis couvrir avec les 4 autres filets.

4 Ficeler avec la ciboulette et poêler les rougets dans 2 cuillères d'huile d'olive, 2 ou 3 minutes sur chaque face. On peut l'accompagner de riz blanc et d'un quartier de citron. Servir avec le Graves sec Château de Rolland. Bon Appétit !