

## Filets de rougets au basilic et tartare de tomates (pour deux personnes)

### Ingrédients

- 6 à 8 filets de rouget, selon leur grosseur.
- 2 tomates bien fermes et rouges, 1 oignon rouge, 1 poivron rouge, et une branche de céleri.
- une pincée de paprika, une pincée de piment d'Espelette, et quelques baies roses.
- une petite gousse d'ail
- une cuillère à soupe de basilic à l'huile
- 1 demi cuillerée de jus de citron
- et de l'huile d'olive



Temps de préparation :

Commencez par éplucher les tomates, la branche de céleri, et le poivron. Pelez aussi l'oignon rouge, et couper tous ses légumes comme ceci en petits dés.

Mettez ensuite ces légumes dans un saladier, et arrosez les d'huile d'olive, et de jus de citron. Salez et poivrez les, puis saupoudrez les de paprika.

Mélangez bien le tout et réservez au frais.

Préparez maintenant les filets de rougets.

Tout d'abord, vérifiez qu'il n'y a plus d'arrêtes; puis, après les avoir bien éponnés, salez et poivrez les.

Saisissez les ensuite durant une minute, côté peau dans une poêle avec de l'huile d'olive. Puis laissez cuire l'autre pendant une minute à nouveau.

Dans un pilon, écrasez à présent la demie gousse d'ail. Ajoutez le basilic l'huile de cette manière, comme si vous montiez une mayonnaise ; ainsi qu'un filet de jus de citron et une pointe de piment d'Espelette.

Il ne vous reste qu'à dresser ce plat.

Mettez donc le tartare de tomates dans une coupe Orion, posez les filets de rougets en éventail dans l'assiette, et de chaque côté, versez un filet de sauce basilic.

Posez ensuite le verre sur l'assiette, et vous terminez en décorant de quelques grains de baies roses.

Trucs Astuces : Ambiance fête des mères : couleurs acidulées, rouge vif, et vert (rappel basilic).

Prix par personne :

Accord mets / vins : Vous pouvez accompagner ce plat d'un Cheverny ou d'un rosé Ksar.