



RECETTE

Saint Pierre persillé au gingembre



Ingrédients pour 4 personnes:

- 700 gr de filet de Saint Pierre - 50 gr de gingembre frais
- 100 gr d'oignons nouveaux - ½ botte de ciboulette
- 500 gr d'aubergines - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Herbes mélangées (aneth, cerfeuil, persil plat, basilic)
- 20 gr de beurre - 4 cl de vinaigrette Balsamique
- sel, poivre

Préparation:

Couper le filet de Saint Pierre en 4 portions.

Couper en 2 l'aubergine, la piquer d'ail, l'assaisonner et la cuire au four à 150°, ensuite l'écraser à la fourchette pour réaliser le caviar d'aubergines.

Poêler le St Pierre à l'huile d'olive.

Equeuter et mélanger les herbes, les assaisonner avec la vinaigrette

Hacher finement le gingembre et l'oignon nouveau, les tiédir dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter la ciboulette ciselée. Une fois le St Pierre cuit, disposer cette préparation dessus.

Faire des quenelles avec le caviar d'aubergines, disposer sur l'assiette avec le St Pierre et la salade d'herbes

On peut ajouter dans le fond de l'assiette une sauce vierge (huile d'olive, dés de tomate et suprêmes de citron coupés en petits morceaux, le tout tiédi)