

Filets de rougets gratinés à la crème d'aïoli au citron

4 personnes

- 8 filets de rouget
- 1 jaunes d'œuf
- 1 gousse d'ail
- 20cl d'huile d'olive
- 2cl de jus de citron
- 1 petit morceau de pommes de terre cuite à l'eau sans la peau
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- sel et poivre.



■ *Filets de rougets gratinés à la crème d'aïoli*

Servir: Servez ce poisson délicatement relevé aux saveurs du sud, avec une ratatouille, et un verre de Patrimoine blanc ou un autre vin blanc de la méditerranée.

■ Réduisez en purée le morceau de pomme de terre avec la gousse d'ail. Ajoutez le jaune d'œuf, et mélangez bien. Salez et poivrez.

■ Versez l'huile d'olive petit à petit en montant l'aïoli comme une mayonnaise à l'aide d'un fouet. Ajoutez la crème et le jus de citron, et mélangez.

■ Déposez une cuillère à café de crème d'aïoli sur chaque filet coté peau, et disposez-les dans un plat allant au four légèrement huilé.

■ Faites gratiner les filets sous le grill du four pendant 2 minutes. Laissez reposer four éteint quelques instant pour finaliser la cuisson du poisson.

Conseils

Ne faites pas trop cuire le poisson, et utilisez un morceau de pomme de terre de la grosseur d'une noix.