



SNAPPER ROTI AU FOUR, CONCASSE DE TOMATES AUX EPICES

par José Martinez «Maison Blanche Restaurant» Sarasota.
Floride.

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

1 poisson snapper (une sorte de dorade, ou pageot).
4 tomates
1 oignon
2 gousses d'ail
1 c à café de paprika
1 c à café de gingembre moulu
2 c à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre.

Pour le bouillon
2 c à soupe de beurre
2 tranches de citron
4 louches de bouillon de volaille
1 branche de thym, ½ feuille de laurier

Réalisation

Concasser les tomates. Hacher finement les oignons et l'ail, les faire blondir dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et les épices. Faire cuire 1 demi heure (pour faire évaporer l'eau des tomates). Saler, poivrer.

Faire rôtir le poisson au four avec un peu d'huile d'olive nature, sans l'assaisonner (le fait de mettre du sel va faire perdre son jus au poisson).

Dans une poêle, faire mousser le beurre, le colorer. Ajouter le deux tranches de citron, le bouillon de volaille, le thym et le laurier. Faire bouillir 2 minutes, assaisonner de sel et poivre. Passer au chinois.

Finition&Dressage

Lever les filets du poisson. Mettre au fond d'assiettes creuses le concassé de tomates, poser les filets, mouiller chaque filet de deux à trois cuillères à soupe du bouillon.

Le mot du Chef : une recette simple, mais où le « feu d'artifice » se fait en bouche
où trois goûts séparés vont se mélanger, le bouillon, la tomate épicée et la saveur naturelle du poisson.