



ROUGET DE ROCHE ROTII GROSSE TRANCHE D'AUBERGINE, COING CONFIT ET CEPES

par Fabrice Vulin Restaurant Dar Ennassim Marrakech

Nbre de personnes : 4



Ingédients

4 Rougets (de 120 g)
4 Aubergines
QS Herbes diverses : ail, romarin, échalotes,
sel, poivre, huile d'olive, jus de citron, beurre,
herbes hachées
2 Coings
80 g Miel toutes fleurs
2 g Pistils de safran
8 Cèpes bouchons
250 g Vin rouge
250 g Fumet de poisson
1 Jus de citron

Réalisation

Habiller, lever les filets de rouget, les désarêter, réserver les foies.

Trancher les aubergines dans la longueur sur une épaisseur de 5 mm, les plonger pendant une heure environ dans de l'eau froide salée (cette opération a pour but d'empêcher les aubergines de pomper la graisse lors de la cuisson). Égoutter, éponger puis poêler à l'huile d'olive, assaisonner, réserver.

Couper les coings en quatre, les cuire dans un sirop léger et citronné ; réduire la cuisson, ajouter le miel et le safran.

Poêler les cèpes à l'huile d'olive avec une noix de beurre, échalotes et herbes hachées, assaisonner.

Sauce

Suer les arêtes des rougets avec échalotes, ail et romarin, déglacer avec le vin rouge, réduire à sec, mouiller avec le fumet de poisson et cuire à frémissement. Chinoiser et au moment, ajouter un jus de citron et les foies de rouget hachés, rectifier l'assaisonnement.

Finition&Dressage

Dans une poêle antiadhésive, cuire les filets de rougets à l'unilatéral (côté peau), avec une gousse d'ail et un brin de romarin, assaisonner.

Au centre d'une assiette, disposer une tranche d'aubergine, dresser dessus les coings, les cèpes, deux filets de rouget et quelques herbes. Verser la sauce.

Le Chef conseille: un Bandol rouge 2000.