

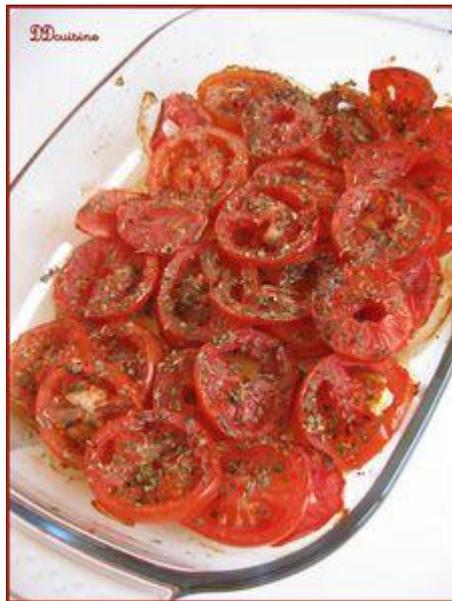
Tarte fine aux rougets et à la tomate

Pour 4 tartelettes :

- 8 filets de rougets
- 4 feuilles de brick
- 2 à 3 càs huile d'olive
- origan
- parmesan râpé
- fleur de sel
- poivre

Coupez les tomates en tranches d'1 cm environ et les mettre dans un plat allant au four, saupoudrer d'1 càs d'huile d'olive, d'origan, de fleur de sel et de poivre.

Laisser cuire au four 20 minutes à 200°C, il faut que les tomates soient bien cuites.



Plier chaque feuille de brick en triangle.

Saupoudrer chaque "triangle" d'un peu de parmesan avant de disposer les tomates.
Parsemer les tomates de parmesan.

Enfourner à mi-hauteur sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en surveillant car la feuille de brick peut vite brûler.

Pendant ce temps, cuire les filets de rouget dans de l'huile d'olive. Commencer par le côté "peau" dans l'huile bien chaude. Faire un aller-retour si besoin. Saler avec de la fleur de sel, poivrer et réserver au chaud.

Une fois la tartelette cuite, la déposer dans l'assiette et recouvrir de deux filets de rouget par tartelette. Servir avec une salade de mâche par exemple.

Sans les rougets :



Et avec :

