

Toute l'année

Tarte rectangulaire

aux rougets barbets



Tarte rectangulaire

aux rougets barbets



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire, 8 filets de rougets barbets parés, 5 filets d'anchois nature, 12 tomates cerise, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 100 g de roquette, 4 brins de basilic, 2 brins de thym effeuillé, 100 g de mozzarella, 20 cl d'huile d'olive, 1 pincée de sel et de poivre du moulin, 1 cuillère à soupe de câpres

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire revenir les oignons épluchés et émincés dans 5 cl d'huile. Laisser compoter et réserver.
- Mixer les câpres avec les anchois, les feuilles de 2 brins de basilic, l'ail, 15 cl d'huile, saler, poivrer et réserver.
- Couper les filets de rougets barbets dans le sens de la longueur, les tomates cerise en 2 et la mozzarella en tranches.
- Étaler la pâte dans un moule (avec sa feuille de cuisson). Ajouter les oignons, les filets de rougets barbets, les tomates cerise, la mozzarella et les feuilles ciselées des 2 brins de basilic restants. Enfourner.
- Laisser tiédir 5 minutes, parsemer de thym, arroser de sauce aux câpres. Ajouter quelques feuilles de roquette dessus et servir.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



Vous pouvez demander
à votre poissonnier
de lever les filets
de rougets barbets.



La marque des produits
de la pêche française