



Poisson

sauce vierge

Lave et coupe 20 tomates cerises en quatre. Dans un bol, dépose les quartiers de citron pelés et coupés en morceaux, l'échalote émincée en rouelles et la sauce soja. Arrose de jus 1 de citron et laisse mariner pendant 1 h. Mixe le reste des tomates cerise pour faire un jus, puis filtre. Verse le jus dans le bol, ajoute la fleur de sel et le basilic, puis mélangez bien.

Dans un plat, verse un trait d'huile d'olive, fais colorer les pavés de poisson à feu moyen quelques minutes. Ajoute le bouillon de légumes. Enfourne (180 °C.) pour 8 à 10 minutes (suivant le poisson)

Lave et cisèle le basilic. Dresse la sauce vierge dans le fond des assiettes, dépose le poisson dessus. Parsème de basilic et de fleur de sel

SAUCE VIERGE

35 tomates cerises, 2 citron vert, 1 échalote, 1 cl. à soupe de sauce soja, 1 bouquet de basilic Fleur de sel