



Mille-feuilles de légumes au cabillaud

Pour 6 personnes

600 g de filet de cabillaud

375 g de mozzarella

2 aubergines

3 courgettes

3 poivrons

6 cl d'huile d'olive,

2 cuil. à soupe d'ail finement haché

2 cuil. à soupe de basilic haché

2 cuil. à soupe de persil haché

2 citrons

1 pincée d'herbes de Provence

Sel, poivre

496

Lave les légumes puis, sans les éplucher, coupez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur et faites-les revenir sur un gril avec un peu d'huile, sale et poivre. Dans un autre récipient, fais cuire les filets de cabillaud à la vapeur pendant 10 min environ, sale et poivre. Coulis d'herbes: place les herbes dans un mixeur en ajoutant un jus de citron, l'huile d'olive et l'ail. Sale et poivre. Une fois la cuisson des légumes et du cabillaud terminée, assemble les mille-feuilles en alternant les lamelles de légumes, les tranches de mozzarella et les filets de cabillaud effrités. Servir les mille-feuilles avec leur coulis d'herbes.