



## **Paupiettes de fera au basilic**

### **Pour 4 personnes**

4 filets de fera de 150 g  
1 gros bouquet de basilic (ou 2 barquettes)  
½ citron  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

Préparer une sauce au basilic : effeuiller le bouquet et mixer finement les feuilles avec le jus du demi citron et 4 cs d'huile d'olive. Assaisonner en fleur de sel et en poivre.

A l'aide d'une pince à épiler, retirer les arêtes du poisson.

Badigeonner les filets avec la sauce au basilic (réserver le reste pour en parfumer les pommes de terre qui accompagneront ces paupiettes).

Former des rouleaux et les faire tenir avec un cure-dents.

Placer dans le panier vapeur et cuire 3 à 4 minutes selon l'épaisseur des filets.

Disposer dans les assiettes et déguster en compagnie de pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur. Napper ces dernières avec le reste de la sauce au basilic.

**Le conseil d'Annick** : si on ne trouve pas de fera, on peut aussi réaliser cette recette avec un autre poisson plat, par exemple de la sole, de la limande-sole, ou du carrelet.

## **Rouleaux d'aubergines au sérac**

### **Pour 6 rouleaux**

1 aubergine  
150 g de sérac  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de basilic  
Huile d'olive  
Fleur de sel, poivre du moulin

Couper l'aubergine en tranches d'1/2 cm dans le sens de la longueur.  
Disposer ces «langues» sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, allumer le gril du four et griller 5 minutes de chaque côté. Laisser refroidir.  
Mélanger le sérac avec la gousse d'ail pressée, 2 cs de basilic ciselé et 2 cs d'huile d'olive. Assaisonner en fleur de sel et en poivre.  
Tartinier les tranches d'aubergines de ce mélange, les rouler et les faire tenir avec un cure-dents.  
Déguster tel quel à l'apéritif, ou servir en entrée, agrémenté de quelques dés de tomate fraîche parfumée au vinaigre balsamique.

## **MATERIEL**

1 mixer-girafe

1 grand couteau (à double)

1 cs

Pince à épiler (à double)

Pinceau à pâtisserie en silicone

Cure-dents

Casserole-vapeur

Papier sulfurisé

Presse-ail

Réceptacle pour mélanger sérac

Ciseau + bol plastic

4 assiettes

1 joli plat de présentation