

# Cabillaud sauce poivron sur lit d'aubergine

CUISIMAGES

Réf :  
2010

Type :  
Poisson

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de dos de cabillaud
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 jaune d'oeuf
- 3 cuillères à café de jus de citron
- 125 ml huile d'olive + 3 cuillères à soupe
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé



Lavez le poivron et coupez le en 4 pour l'épépiner.

Enfournez dans un plat, peau dessus, jusqu'à ce que la peau se fende. Pelez et coupez le grossièrement.



Pelez l'ail et déposez le dans le bol d'un mixer avec le jaune d'œuf et le jus de citron. Mixez. Versez 125 ml d'huile d'olive en filet, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez le poivron et mixez à nouveau.

Salez, poivrez, ajoutez le persil et entreposez au réfrigérateur.



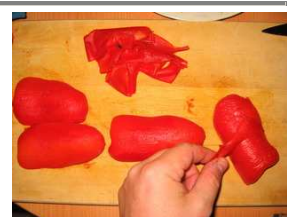
Badigeonnez largement les rondelles d'aubergine avec de l'huile d'olive et enfournez sous le grill pendant +/- 5 min de chaque côté (vérifiez en cours de cuisson que les faces brunissent et restent tendres).



Coupez le poisson en 4 parts.

Faites le cuire dans la poêle, avec de l'huile d'olive, pendant 2 min de chaque côté.

Déposez dans chaque assiette 1 rondelle d'aubergine, une part de poisson et ajoutez la sauce poivron.



Conseils  
Variante  
Vin

Pouilly Fumé