

# PAVE DE CABILLAUD ROTI, en tapenade d'olives noires, gâteau méridional

Recette pour 4 personnes

## **Ingrédients :**

4 Pavés de cabillaud, de 160 g, pelés, dans le cœur du filet  
1 bulbe de fenouil, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune  
sel piment d'Espelette, poivre vert du moulin, huile d'olive, 1 courgette  
1 aubergine, 20 g tapenade d'olives noires  
1 cuillère à café de purée d'ail

## Coulis de légumes :

1 oignon, 50 g de courgette, 50 g d'aubergines, 100 g de poivrons jaune et rouge  
1 gousse d'ail, 2 tomates bien mûres  
1 bouquet garni, 100 g fond blanc, 100 g de fumet de poisson  
4 c à c de tapenade, 5 g poudre de poivron rouge séché

## Gâteau méridional

Cuire le fenouil à l'étuvée, puis le couper en tranches

Peler les poivrons, tailler en larges lanières puis les confire à l'huile d'olive

Couper la courgette et l'aubergine en larges tranches, les poêler rapidement de chaque côté à l'huile d'olive

Huiler un moule à gâteau puis monter les légumes en les alternant par couches avec la tapenade et la purée d'ail

Cuire dans un four à 100 C° pendant 1 heure environ. Démouler et couper en portions

## Coulis de légumes

Suer tous les légumes finement émincés, ajouter l'ail, les tomates coupées en quartiers et le bouquet garni

Verser et le fumet de poisson, cuire 30 mn

Mixer au blender

Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

## Cuisson

Saler et poivrer les pavés de cabillaud, poêler à l'huile d'olive pendant 3 mn de chaque côté

Bien les dorer et étaler une cuillère à café de tapenade au centre de chaque pavé.

## Finition et présentation

Dans une assiette, dresser un pavé de cabillaud, disposer une part de gâteau méridional et verser le coulis de légumes

## Décor :

Poudre de poivron rouge, servir le coulis restant en verrine.