



Les plats principaux

Papillote de poisson a la méditerranéenne avec focaccia au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saumon (filets)
125 grammes de tomates séchées au soleil
60 grammes d'olives noires (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de câpres
120 millilitres de vin blanc
1 gousse d'ail (en fines tranches)
150 grammes tomates cerise
1 bouquet de thym
1 courgette
poivre
sel

Pour la focaccia

3 cuillères à soupe de tomates séchées au soleil (en morceaux)
250 grammes de farine (+ extra)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poignée romarin (haché fin)
7 grammes de levure sèche

Méthode de préparation

Pour la focaccia pétrissez ensemble la farine, la levure, 1 cs d'huile d'olive, 150 ml d'eau tiède et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Incorporez-y les tomates et le romarin et ajoutez un peu de farine si la pâte est trop collante. Formez une boule avec la pâte et laissez-la monter 1 heure à température ambiante sous un essuie de cuisine propre.

Épluchez l'oignon et coupez-le en quartiers. Coupez les tomates en deux et les tomates séchées en lamelles. Coupez la courgette en dés et les olives en tranches.

Salez et poivrez les filets de poisson et déposez chacun sur une grande feuille d'aluminium. Répartissez dessus l'ail, les légumes, les olives, les tomates séchées et les câpres. Effeuiliez le thym sur le tout puis repliez légèrement les feuilles d'aluminium. Versez alors un filet de vin dessus et fermez les papillotes. Déposez-les 30 minutes sur le barbecue.

Divisez la pâte en 4 portions. Formez des petites boulettes puis écrasez-les jusqu'à 1 cm d'épaisseur. Badigeonnez-les des deux côtés avec le restant d'huile d'olive et rôtissez-les dorées à point sur le barbecue. Servez-les avec le poisson en papillote.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

