



Pavé de Maigre poêlé, croustillant d'aubergines tomates confites, feta et basilic

Ingrédients pour 4 personnes

4 pave de maigre de 160g
20cl huile olive
2 aubergines
4 tomates
50g de feta
20g de basilic
1 paquet de feuille de brick
20g d'échalote
Fleur de sel / poivre du moulin / piment d'Espelette

Recette

Cuire les aubergines (entières), au four 180°C pendant 1 h
Laver et tailler les tomates en 4, les assaisonner, sel, poivre, sucre, huile olive
Les poser sur une plaque de four et les faire confire 1 h à 130 °c
Récupérer la chair des aubergines avec une cuillère
Concassée la chair au couteau, assaisonner avec sel, poivre, échalotes et huile d'olive
Tailler des ronds de 12cm de diamètre en feuille de brick (5 par personnes), les badigeonner d'huile d'olive et
les passer au four 200°C pendant 3mn
Assaisonner les pavés de Maigre, les cuire à la poêle coté peau 8mn environ, éteindre le feu, les retourner et
laisser reposer 5mn avant de servir
Effeuille le basilic et le mixer avec l'huile d'olive, sel et poivre

Dressage

Monter les mille-feuilles avec en intercalant, 5 disques de feuilles de brick, tomates confites,
aubergines et dés de feta
Poser sur le côté de l'assiette le pavé de maigre, le mille-feuille et l'huile basilic pour arroser, fleur de sel
et Piment d'Espelette.
Bonne dégustation !!!!!!!