



Filets de rouget, nems au jambon et pistou à la pistache



Ingrédients

Recette pour : 2 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 40 minutes

~~~~~

4 petits filets de Rouget  
Grondin  
4 fines tranches de jambon  
cru fumé  
200 g de pomme de terre  
100 g de fromage de  
chèvre  
1 jaune d'oeuf  
30 g de pistache émondées  
15 g de pignons de pin  
5 feuilles de basilic  
1 gousse d'ail  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### *Progression*

- 1 - Dans un saladier, écraser le chèvre et incorporer le jaune d'oeuf. Râper les pommes de terre épluchées et les ajouter au chèvre. Assaisonner et réserver.
- 2 - Sur un papier film, disposer une tranche de jambon puis étaler le mélange pomme de terre/chèvre. Rouler pour former un nem. Filmer à nouveau le nem. Répéter l'opération. Cuire les 4 nems dans une eau frémissante pendant 30 minutes.
- 3 - Passer l'ail, les pistaches et les pignons de pin au mixer. Ajouter le basilic. Monter avec l'huile d'olive.
- 4 - Dans une poêle, saisir les filets de rouget côté peau. Les disposer dans un plat à gratin et finir la cuisson au four pendant 8 minutes à 180°.
- 5 - Couper les nems en deux et en biseaux. Retirer le film.

### *Montage et dressage*

- 1 - Dans une assiette de service, dresser un lit avec la sauce pistou. Y déposer un filet de rouget et superposer l'autre.
- 2 - Ajouter les deux morceaux de nems et décorer avec un bouquet de basilic.