

St-Pierre au four, ail & fenouil

Ingredients

- 2 Saint-Pierre d'environ 1 kg
- 20 gousses d'ail
- 10 mini fenouils
- 3 tomates
- 2 citrons
- 1 bouquet de basilic
- 25 olives noires
- 50 cl de fond de volaille
- ½ verre de vin blanc sec
- 2 càs d'huile d'olive

Je passe en cuisine

1. Préchauffez le four à 240 °C. Taillez citrons et tomates en rondelles. Écrasez 16 gousses d'ail, hachez les olives.
2. Farcissez chaque Saint-Pierre avec ail, olives et basilic ciselé. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive.
3. Dans un plat, faites un lit de tiges de basilic, posez les poissons, recouvrez de rondelles de citron et tomate, ajoutez fenouil, ail et olives restants. Versez fond de volaille et vin blanc. Couvrez d'alu et enfournez 20 min, retirez l'aluminium 5 min avant la fin et ajoutez les feuilles de basilic.
4. Faites revenir les bulbes de fenouil avec ail et huile. Ajoutez le reste de fond de volaille, assaisonnez et laissez mijoter.
5. Servez avec les bulbes fondants et le jus de cuisson.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

20 MIN



CUISSON

20 MIN



NB DE PERS.

4