

Rougets en réduction de vin rouge

Ingrédients

4 personnes

4 Rougets de 200 g

1 Carotte

1 Branche de céleri

1 échalote

30cl Vin rouge corsé

10cl Vinaigre balsamique

1 Clou de girofle

1 Bouquet garni

1cuil. à café Tapenade noire

8g Beurre doux

Huile d'olive

Sel, Poivre



Étapes de préparation

Videz les rougets (réservez les foies), lavez-les, essuyez-les.

Versez le vin dans une casserole, ajoutez le clou de girofle et le bouquet garni, la carotte, le céleri et l'échalote lavés, pelés et coupés en rondelles, poivrez. Faites cuire 30 min à feu moyen. Ajoutez le vinaigre, faites réduire de moitié.

Faites poêler les foies des rougets, écrasez-les en purée et incorporez-les à la réduction, filtrez la préparation. Reversez-la dans la casserole, ajoutez la tapenade puis le beurre petit à petit dans la réduction de vin rouge en fouettant sans arrêt. Réservez au chaud.

Faites cuire les rougets 2 min sur chaque face dans une poêle à l'huile d'olive, salez, poivrez. Servez aussitôt avec la réduction de vin.