

Roulé de maquereau, rosace de pommes de terre, sauce vierge

Préparation : 10 mn

Cuisson : pdt et poisson 20 mn

1 filet d'un maquereau

2 grosses pommes de terre

Huile de cuisson

La sauce vierge :

1 tomate

Feuilles de basilic

1 oignon nouveau (je n'ai pas mis)

Huile d'olive

Sel, poivre

Epluchez, lavez les pommes de terre et coupez les en fines tranches (à la mandoline, sinon avec un couteau à lame large)

Essuyez-les tranches

Dans une poêle, recouvrez le fond d'huile et glissez les tranches de pommes de terre

Laissez rissoler, épongez sur un papier absorbant

Lavez le filet de maquereau, séchez le et retaillez le pour pouvoir le rouler

Salez, poivrez et recouvrez le de moutarde (forte, mi-forte, Savora selon votre goût)

Roulez-le en commençant par la partie la plus large, jusqu'à la queue, maintenez la roulade à l'aide d'un pique en bois

Faites-le cuire dans la poêle chaude (ajoutez un peu d'huile si nécessaire) retournez le pour une cuisson égale

Sur l'assiette de service, disposez les tranches de pomme-de-terre en rosace

Posez le maquereau enroulé dessus

La sauce

Coupez la tomate en 2, ôtez les pépins, détaillez la chair en petits cubes

Ciselez les feuilles de basilic

Salez, poivrez, ajoutez de l'huile d'olive

Déposez un peu de tomates sur l'assiette, présentez le reste à part, pour accompagner le poisson