

Saint-Pierre rôti en feuille de figuier

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le Saint-Pierre :

6 filets de Saint-Pierre, 6 feuilles de figuier, huile d'olive, assaisonnement

Pour la farce :

3 oignons doux, 1 citron, 6 figues séchées, huile d'olive, assaisonnement

Condiment citron :

5 citrons, $\frac{1}{4}$ de litre d'huile, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sucre, 1 pincée de sel

La farce :

Couper l'oignon en dés de 5mm et le zeste d'un citron en très fine julienne.

Les faire suer dans un filet d'huile d'olive, sel et une pincée de sucre.

Lorsque les oignons sont tendres, ajouter les figues séchées coupées en dés et laisser compoter quelques minutes.

Montage :

Placer une cuillère de farce sur chaque feuille de figuier, déposer un filet de Saint-Pierre assaisonné dessus et répartir le reste de la farce sur chaque filet.

Replier les feuilles en coinçant la feuille sous le poisson pour maintenir le « papillote » fermée

Le condiment citron :

Laver les citrons et les envelopper séparément dans du papier d'aluminium.

Cuire au four à 180° pendant 20mn.

Ouvrir les citrons, récupérer la pulpe (sans les pépins) avec une cuillère et la débarrasser dans un blender.

Ajouter l'huile, le sel, le sucre et mixer jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Réserver dans une pipette.

Finition :

Placer les papillotes dans un plat à gratin.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 7mn environ à four chaud (180°).

Servir aussitôt dans le plat de cuisson.

La feuille de figuier parfume aussi bien le poisson que la cuisine et que la table !