



## **Filet de rouget et tapenade dans une brick**

1 petit rouget par personne dont on a levé les filets (le poissonnier le fait si vous le lui demandez gentiment)

1 feuille de brick par personne

1 branche de thym citron

tapenade

huile d'olive, poivre du moulin

pousses d'épinards, mesclun ou mâche

Mettre ses filets de rougets dans une assiette recouverts d'huile d'olive avec le thym, on peut le faire 1h avant.

Préchauffer le four à 210°

Prendre une feuille de brick, avec un pinceau passer l'huile d'olive de la marinade, poser 1 filet, tartiner de tapenade, thym, recouvrir du filet restant, un tour de moulin à poivre, quelques feuilles de thym et replier la feuille de brick pour faire un rectangle, redonner un coup de pinceau avant d'enfourner dans le four chaud 10 minutes. J'ai utilisé une silpat mais on peut aussi prendre une feuille papier cuisson.

Au bout de 10 minutes la brick doit être bien dorée, déposez-la dans l'assiette avec une salade de son goût bien assaisonnée.