



FILETS DE BAR AUX POIVRONS ET CELERI

**1 bar pour 2 personnes - 2 poivrons jaunes - 1 poivron rouge
2 branches de céleri - QS gingembre frais râpé - une poignée
de persil plat - 4 gousses d'ail - 3 petites tomates - huile
d'olive - sel - poivre -
Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Faire revenir à l'huile d'olive les poivrons épépinés et coupés
en dés dans une sauteuse. Ajouter les gousses d'ail
dégermées hachées finement. Saler, poivrer. Eplucher les
branches de céleri lavées et les couper au couteau finement
ainsi que les feuilles. Verser dans la sauteuse. Remuer.
Hacher le persil plat. Râper du gingembre. Eplucher, épépiner
et couper en dés les tomates. Verser le tout dans la sauteuse.
Couvrir et cuire à feu doux. Pendant ce temps, poser les filets
de bar désarêtés dans un plat allant au four, les arroser
légèrement d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire 8 minutes.**

Servir sur assiette avec du ris basmati.