



2 salles  
48 couverts

*L'Union*  
1, rue Aristide Briant - Noyes-Maisons  
**DÉTENTE**

- pour 4 personnes
- 40cl de soupe de poisson
- 4 beaux rougets barbet
- 10 feuilles de basilic
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 petit pot de tapenade
- 4 mini fenouils
- huile d'olive

Tailler les poivrons et la courgette en petits dés et les cuire à la poêle à l'huile d'olive comme une ratatouille. Cuire à l'anglaise les mini fenouils. Lever les filets de rougets et ôter les arêtes.  
 Au fond d'un sautoir, graisser à l'huile d'olive, déposer 4 filets de rougets côté peau avec au-dessus les feuilles de basilic et recouvrir avec les filets de rougets restant. Aseasonner et cuire doucement à couvert avec 10cl de soupe de poisson.  
 Dans une assiette creuse et haude, déposer un lit de légume du soleil et, au dessus, les rougets lustrés à l'huile d'olive. Déposer harmonieusement 2 quenelles de tapenade et un mini fenouil. Finir avec la soupe de poisson très chaude. Puis, passez à table, mangez, buvez, rigolez et surtout, passez une bonne soirée !



Christian Krauss

**Filet de rouget barbet au basilic, légumes de soleil, tapenade et jus de bouillabaisse**