

## **Croustillants de rouget à la tapenade verte, pignons et amandes**

Préparation 20 mn

Cuisson 10 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick  
8 filets de rouget  
1 pot de tapenade verte  
40 g de poudre d'amandes  
40 pignons de pin  
1 gousse d'ail  
5 cl d'huile d'olive  
1 bouquet de basilic  
Poivre

Effeuille le basilic, garder quelques feuilles pour la décoration et ciseler les autres.

Griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive.

Mélanger la tapenade verte avec les pignons, le basilic ciselé, l'ail haché et la poudre d'amande.

Couper les feuilles de brick en 2 et les badigeonner d'huile d'olive.

Mettre une cuillère de préparation à la tapenade sur chaque demi-feuille et poser dessus un filet de rouget. Poivrer. Fermer les feuilles de bricks comme des bonbons en liant les extrémités avec de la ficelle de cuisine. Badigeonner les croustillants d'huile d'olive et les poser sur la plaque du four.

Cuire 5 à 7 mn à four préchauffé à 220°. Les croustillants doivent être dorés. Je vous conseille de surveiller la cuisson car tout dépend de votre four.

Servir aussitôt arrosé d'un filet d'huile d'olive et décoré de feuilles de basilic.

Pour ma tapenade j'ai mixé 200 g d'olives vertes dénoyautées avec 2 c à s de câpres, 30-40 g d'anchois à l'huile d'olive, un peu de jus de citron, poivre et de l'huile d'olive en quantité suffisante pour avoir la bonne texture de tapenade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>