Entrées chaudes aux produits de la mer

Galette d'anchois à l'huile d'olive, poivron rouge et aubergine

1h50	40 min	40 min	30 min	286
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du poivron

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8) en mode chaleur tournante.
2. Évider le poivron rouge par le haut et retirer toutes les graines.
3. Déposer quelques gouttes d'huile dans le poivron entier. Saler. Ajouter une pincée de piment d'Espelette selon votre convenance puis mettre le poivron dans un plat allant au four.
4. Ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus du poivron puis le rouler dans l'huile pour le graisser. Enfourner ensuite pendant 20 min de chaque côté.
5. Cuire le poivron au four va permettre d'ôter plus facilement sa fine peau.

Étape 2

Cuisson de l'aubergine

1. Tailler les extrémités de l'aubergine à l'aide d'un couteau de chef puis la détailler en lamelles.

   Verser un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la galette

- 100 g **Filet(s) d'anchois**
- 2 **Poivron(s)**
- 1 **Aubergine**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 2 pincée(s) **Fleur de sel**
- 50 ml **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

- 2 tranche(s) **Ossau-Iraty**
- 12 **Olives vertes**
- 1 **Pousse(s) de salade**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Vinaigre balsamique**
- 4 unité(s) entière(s) **Fleur(s) alimentaire(s)**

2 fois que l'huile est bien chaude, déposer les tranches d'aubergine.

3 Rajouter un peu d'huile par-dessus les lamelles d'aubergine. Saler.

4 Retourner les tranches d'aubergine à l'aide d'une spatule plate. Si l'aubergine colle, rajouter un peu d'huile d'olive.

5 Vérifier la cuisson du poivron pendant la cuisson des aubergines.

6 Faire attention à ne pas se brûler avec l'huile en retournant les tranches d'aubergine.

7 L'aubergine est cuite quand la surface n'est plus blanche.

8 Égoutter les anchois dans un saladier.

9 Si l'huile de conservation des anchois n'est pas rance, s'en servir pour la cuisson du poivron, par exemple.

10 Aligner les filets d'anchois sur une feuille de papier absorbant.

11 Réserver les tranches d'aubergine sur une assiette une fois cuites.

12 Retourner le poivron après 20 min et le laisser cuire pendant 20 min supplémentaires.

Étape 3

Assemblage de la galette

1 Retirer le poivron du four et le recouvrir d'aluminium. Laisser à couvert pendant une demi-heure.

2 Retirer la feuille d'aluminium après 30 min et peler le poivron à la main. Le poivron doit rester entier.

3 Détailler des lamelles dans le poivron à l'aide d'un couteau de chef après avoir coupé les extrémités pour égaliser. Réserver sur une assiette.

4 Découper un rectangle de papier sulfurisé (de la longueur d'une tranche d'aubergine) pour réaliser le montage de la galette. Le montage se fait à l'envers.

5 Aligner dans la largeur sur le papier sulfurisé les lamelles d'anchois et de poivrons en alternant.

6 Déposer une tranche d'aubergine par-dessus les anchois et les poivrons.

7 Pour un résultat plus esthétique, il est possible soit de tailler en suivant le contour de l'aubergine soit de déposer une seconde tranche pour obtenir une galette plus large.

8 Découper le surplus de garniture à l'aide d'un couteau de chef bien aiguisé.

9 Il est possible de garder ce surplus pour confectionner une verrine apéritive.

10 Tailler le papier sulfurisé sur les côtés de la galette. La réserver sur une assiette.

11 Découper le fromage de brebis en fines tranches puis détailler des croissants dans les tranches de fromage à l'aide d'un emporte-pièce.

12 Détailler des ronds dans les chutes de fromage à l'aide d'un vide pomme ou d'un petit emporte-pièce.

Étape 4

Dressage

1. Poser la galette d'aubergine dans une assiette en mettant l'aubergine contre l'assiette. Appuyer légèrement sur le papier sulfurisé avant de le décoller.
2. Déposer quelques pousses de roquette autour de la galette.
3. Décorer avec les croissants et les ronds de fromage, des herbes aromatiques et des olives.
4. Déposer quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'huile d'olive à l'aide d'une pointe de couteau. Servir.