*A base de poissons et fruits de mer*

# Terrine de rouget et tomates confites

| 14h30 | 1h30 | 3h | 10h | 419 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 8 personnes

- 2 kg **Rouget**
- 2 kg **Tomate(s)**
- 1 botte(s) **Basilic**
- 3 **Citron(s)**
- 6 g **Feuille de gélatine**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 **Sel**
- 5 cl **Huile d'olive**
- 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation des tomates confites

1. La veille, laver et sécher les tomates. Les monder.
2. Prélever des pétales dans chacune des tomates, puis les ranger sur une plaque allant au four.
3. Saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.
4. Les faire confire à four préchauffé à 120°C (Th.4) pendant 3 heures. Réserver.

**Étape 2**

## Cuisson du rouget

1. Le lendemain, désarêter les filets de rouget à l'aide d'une pince.
2. Les ranger dans un plat allant au four, les badigeonner d'huile d'olive.
3. Les cuire à four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 8 minutes.
4. Laisser refroidir.

**Étape 3**

## Préparation de la terrine

1. Presser le jus de 2 citrons. Ajouter une belle pincée de sel et émulsionner avec l'huile d'olive.
2. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Les égoutter et les faire fondre dans 10 cl d'eau chaude. Incorporer cette eau gélifiée à la vinaigrette à l'huile d'olive.
3. Tapisser le fond d'une terrine en verre ou un moule à cake de papier sulfurisé.
4. Disposer une épaisse couche de tomate. Recouvrir d'une couche de rougets cuits. Parsemer de feuilles de basilic frais entières ou émincées. Arroser de vinaigrette. Recouvrir d'une couche de tomates confites et de rougets cuits. Parsemer de feuilles de basilic frais entières ou émincées.
5. Si les tomates sont acides, ajouter un peu de sucre.
6. Renouveler ces opérations en alternant tomates, rougets et vinaigrette gélifiée. Terminer par une couche de tomate et le restant de vinaigrette.
7. Couvrir avec un papier film. Mettre sous presse et laisser prendre au frais une dizaine d'heures.

**Étape 4**

## Démoulage et dressage

1. Retourner le moule à cake sur une planche et retirer délicatement le moule et le papier sulfurisé.
2. Trancher la terrine avec un couteau bien affûté.
3. Servir avec comme accompagnement une petite vinaigrette à l'huile d'olive, jus de citron et basilic ciselé.