



*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

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)**

## 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

- 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.