



Elvea, L'Italie chez vous

Rouget grondin farci à la tomate et aux câpres



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-------------|-----------------------|
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 1 | échalot |
| 2 tranches | pain |
| branches de | thym |
| 1 | citron |
| 4 | haricots rouges |
| | poivre |
| | sel |
| | huile d'olive |

Préparation

Émincez l'échalote et émiettez le pain rassis.

Mélangez-les en même temps que les câpres et le thym effeuillé dans le pomo e peperoni.

Coupez la chair du citron en dés.

Assaisonnez les rougets vidés de sel et poivre et glissez quelques dés de citron dans l'ouverture ventrale. <

Continuez de les remplir avec la farce à la tomate.

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les poissons dans un plat à four et aspergez-les d'huile d'olive. <

Faites cuire 20 minutes.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

