

Poisson à la crème de poivrons-chèvre et croustillant d'olives-amandes



Le filet de poisson le plus anonyme sera délicieusement enrobé de couleurs et de saveurs avec cette recette facile à élaborer. Vous pouvez essayer plusieurs palettes de couleurs en employant des poivrons oranges, jaunes ou verts, car c'est eux qui donneront le ton à la sauce !

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 poivrons rouges frais
- 50 grammes d'amandes
- 50 grammes de fromage de chèvre frais
- 60 grammes d'olives noires sans noyau
- 4 filets de poisson
- 1 cuiller à café d'huile végétale

Préparation

1. Poser les poivrons rouges sur la grille du four à 200°C et faire griller en retournant constamment, jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns de tous les côtés (compter environ 30 minutes). Sortir les poivrons du four et les enfermer dans un sac en plastique pour qu'ils étuvent et se refroidissent petit à petit.
2. Lorsque les poivrons sont froids, les peler et leur enlever les graines, puis découper en lamelles.
3. Mixer avec le fromage de chèvre de manière à obtenir une sauce.
4. Hacher grossièrement les amandes et les faire légèrement griller dans l'huile végétale, puis rajouter les olives vertes coupées en fines lamelles. Retirer du feu et réserver.
5. Faire cuire les filets de poisson, de préférence à la vapeur. A défaut, poêler avec un mince filet d'huile.
6. Au moment de servir, napper le fond du plat à service de la crème poivrons-chèvre, puis disposer les filets et ensuite le mélange amandes-olives.
7. Servir avec des pommes de terres cuites à la vapeur, un riz ou du couscous.

Bon appétit!