

Rougets farcis

Pour 6 personnes.

Préparation: 30 minutes, cuisson: 25 minutes.

6 rougets de 150 à 200 g chacun; 125 g de beurre; 100 g de poudre d'amandes; 1 œuf; 100 g de mie de pain très rassise; 2 c à soupe de lait; 6 tranches de pain de mie très rassis; 6 grandes tranches de lard de poitrine fumé; 2 c à soupe d'huile d'olive; 1 bouquet de persil; 2 gousses d'ail; 1 c à café rase de thym en poudre; sel et poivre.

Nettoyer les rougets ; les vider par les ouïes; les laver et les éponger.

Préparer la farce : émietter finement la mie de pain; l'humecter avec le lait; laver, éponger et hacher le persil (2 c à soupe); travailler ensemble la mie de pain humectée, la poudre d'amandes, l'œuf, le persil et 60 grammes de beurre; saler et poivrer largement; bien mélanger pour obtenir une farce fine et très homogène. Garnir l'intérieur des rougets avec la moitié de cette farce; assaisonner les poissons et les saupoudrer d'un peu de thym en poudre; éplucher l'ail.

Faire griller les tranches de pain de mie et les frotter légèrement sur les 2 faces avec les gousses d'ail; beurrer les tranches de pain grillé et les tartiner avec le reste de la farce; beurrer un plat pouvant aller au four; y placer les tranches de pain.

Entourer chaque rouget avec 1 tranche de lard de poitrine fumé; maintenir celle-ci avec 2 petits pique-olives en bois; poser chaque rouget sur une tranche de pain; arroser d'huile d'olive.

Enfourner le plat et faire cuire à four moyen de 20 à 25 minutes; servir très chaud dans le plat de cuisson.

Si l'on tient à servir un accompagnement en même temps que ces rougets, présenter un riz pilaf ou un riz à la créole.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.