

Petits dômes au Maquereau et courgettes



3 personnes

20 min préparation



1 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 118 g** de filets de Maquereaux au vin blanc la belle-iloise
- 1 verrine** de sauce rouille la belle-iloise
- 100 g** de fromage de chèvre frais
- 1 petite** courgette
- 1** tomate moyenne
- 6 feuilles** de basilic
- 3 tranches** de pain de mie

Les étapes

- 1- Couper la courgette en fines rondelles et plonger les 1 minute dans l'eau bouillante salée
- 2- Egoutter les rondelles de courgette
- 3- Egoutter les filets de maquereaux en gardant la marinade.
- 4- Dans un saladier, effiloche à la fourchette les filets de maquereaux, puis ajouter la moitié de la boîte de sauce rouille
- 5- Dans un autre saladier, mélanger le fromage frais avec 3 feuilles de basilic hachées
- 6- Tapisser l'intérieur de 3 ramequins avec du film étirable
- 7- Garnir les ramequins sur le pourtour en faisant se chevaucher les rondelles de courgette
- 8- Déposer dans le fond une rondelle de tomate, puis le fromage frais et enfin le maquereau. Terminer avec les courgettes restantes
- 9- Mélanger le reste de rouille avec du jus de maquereau de façon à obtenir une sauce nappante
- 10- Garder au réfrigérateur avant de servir
- 11- Démouler les ramequins puis décorer avec les feuilles de basilic
- 12- Servir avec le pain de mie grillé et la sauce à part