

Filets de saint-pierre aux cèpes



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Ce plat léger, au bon goût de cèpes, sublime le Saint-Pierre. Une recette à essayer !

Recette proposée par : Baptiste GROLLET

Ingrédients

- 6 filets de saint-pierre
- 6 cèpes - (de grande taille)
- 6 courgettes - (de petite taille)
- huile d'olive
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 cc de mélange 5 baies
- fleur de sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les pieds des champignons. Emincez finement les chapeaux. Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites-y sauter les lamelles de champignons pendant 5 minutes en remuant délicatement. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.
- 3 Lavez et séchez soigneusement les courgettes. Taillez-les en rondelles fines.
- 4 Etalez les rondelles de courgettes sur la plaque du four en les faisant se chevaucher le moins possible. Arrosez d'huile d'olive. Salez et parsemez-les de la moitié du mélange 5 baies.
- 5 Enfournuez et faites cuire 15 minutes.
- 6 Pendant ce temps, mettez les filets de Saint-Pierre dans le panier d'un cuit vapeur. Salez et parsemez-les du reste de mélange 5 baies. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Placez le panier sur une casserole adaptée remplie d'eau chaude à mi-hauteur. Couvrez et faites cuire pendant 15 minutes.
- 7 Répartissez les rondelles de courgettes dans les assiettes. Posez les filets de Saint-Pierre par-dessus et disposez joliment les lamelles de cèpes par-dessus. Servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

