



Pour voir la recette filmée par ProvenceTV, cliquez ci-dessus

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 filets de rougets Maison Venzal,
 200g de fromage de chèvre frais de Mirabeau
 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 courgette,
 1 aubergine et 1 tomate
 1 citron,
 1 oignon, 2 gousses d'ail,
 Ciboulette et basilic frais,
 Confit au basilic,
 Huile d'olive Domaine Salvator,
 Sariette de Provence Maison Telme Forcalquier,
 Vinaigre à la figue,
 Vinaigre à la framboise,
 Piment d'Espelette,
[Fleur de sel au basilic et poivre Maison Telme](#) .



1 / Préparation des rouleaux de chèvre

Avec un économètre, taillez des lamelles de courgette et marinez-les dans du jus de citron et de [l'huile d'olive et des feuilles de basilic](#) pendant 20 min. Dans un bol, mélangez 150g de chèvre frais, une gousse d'ail préalablement hachée, de la ciboulette et du basilic finement ciselé, un filet d'[huile d'olive](#) et une cuillère à café de [vinaigre à la framboise et piment d'Espelette](#)

Prendre une lamelle de courgette et placez-y une petite quenelle à base de fromage de chèvre. Roulez le tout dans la lamelle de courgette afin d'obtenir un petit cylindre. Une fois les rouleaux terminés, réservez-les au frais.

2 / Préparation de l'accompagnement

Ensuite taillez le poivron rouge, le poivron jaune, l'aubergine, la tomate et l'oignon en brunoise. Faites revenir dans une poêle avec un filet d'[huile d'olive et de la sariette](#) , les poivrons et l'aubergine pendant 15 min, ajoutez ensuite la tomate, l'oignon et la gousse d'ail émincée et laissez mijoter encore 10 min à la façon d'une ratatouille.

3 / Préparation des filets de rouget

Enfin, faites poêler les filets de rouget côté peau avec de l'huile d'olive pendant 1 min à feu doux. Retournez les filets et saisissez-les quelques secondes

4 / Dressage

Pour finir, dressez votre assiette avec le [vinaigre à pulpe d'olive](#) comme condiment et assaisonnez avec la fleur de sel au basilic

Bon appétit Frédéric Payan

<http://provencetraiteur.wixsite.com/accueil>