

## Rougets au basilic

### Pour 4 personnes :

- 4 beaux rougets barbets ou 500g de filets de rougets
- 300g de tomates
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 1/2 gousse d'ail
- 1 c.à.c. de vinaigre de Xérès
- 1 bouquet de basilic frais et de l'estragon
- sel et poivre

Eplucher et épépiner les tomates ; les couper en petits morceaux et les mettre à macérer longuement dans l'huile d'olive, le basilic, l'ail et le vinaigre.

Faire cuire les rougets à la vapeur mais sans mettre sous pression, 3 à 4 min si les poissons ont encore leur peau sinon 1 à 2 min suffisent. Ne pas oublier de les saler et de les poivrer. Placer un peu de basilic dans le panier de cuisson. On peut aussi les cuire dans un peu d'huile d'olive à la poêle, juste « tourne et retourne » en y saupoudrant du basilic et de l'estragon.

Au moment de servir, disposer les filets sur le lit de tomates que l'on peut faire éventuellement tiédir ; saupoudrer de basilic.

### Accord met et vin :

Un Bandol rosé ou un Anjou rouge ou encore un Côtes-de-Provence rouge.