

Nathalie Jacoulot

Filets de perche LOË fumés sur compotée de tomates

4 filets de perches fumés
300 g de tomates cerises
2 petites échalotes
3 branches de thym
2 gousses d'ail
3 cs d'huile d'olive
Sel – poivre blanc du moulin

Couper les tomates en 4 et les réserver.
Prendre une casserole et faire suer les échalotes émincées dans l'huile d'olive, mettre le thym et l'ail coupé en tout petits morceaux.
Ajouter ensuite les tomates et faire compoter pendant 30 min, saler et poivrer.
Mettre la compotée tiède ou froide dans un cercle à pâtisserie, couper finement les perches en lanières et les poser sur la compotée de tomates.
Décorer avec une branche de thym.

Truc et astuce

Pour un apéritif, vous pouvez aussi mettre la compotée sur un toast, ou encore dans une verrine.



La Table du Reymond
Le Raymond 37
2300 La Chaux-de-Fonds
032 501 22 06