

## Cabillaud en sauce tomate, aubergine, parmesan

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 dos de cabillaud de 150/200 g
- 1 ou 2 aubergines
- 25 cl huile d'olive
- 1 boîte de concassée de tomates
- 4 c à soupe de parmesan
- 1 oignon émincé
- beurre
- ail
- romarin
- sel et poivre du moulin

### Pour la vinaigrette :

- 25 cl huile d'olive
- 100 g de câpres
- 150 g de tomates confites hachées
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c à soupe de persil ciselé
- 2 c à soupe d'échalote émincée
- 1 c à soupe de ras-el-hanout
- jus de citron vert



### Préparation

1. Cuire longuement les tomates concassées et l'oignon dans un filet d'huile d'olive, pour obtenir une fondue de tomates.
2. Couper l'aubergine en quatre tranches, les cuire dans une poêle anti adhésive, sur les deux faces, avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner et éponger.
3. Déposer les tranches dans un plat à four. Poser sur chaque tranche d'aubergine la concassée de tomates puis une cuillerée à soupe de parmesan.
4. Dans une poêle, déposer un morceau de papier sulfurisé. Déposez les dos de cabillaud, verser un filet d'huile et un morceau de beurre, une gousse d'ail grossièrement écrasée avec le dos d'un couteau et le romarin. Cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Comptez environ 8/10 minutes
5. Dorer la parmesane d'aubergine sous le grill du four.
6. **Dressage** : Poser une tranche d'aubergine dans une assiette. Par dessus, placer le dos de poisson, saucer avec la vinaigrette légèrement tiédie. Déguster aussitôt !