

# Recette

## SPÉCIAL CONFINEMENT



## « Pavé de saumon et ratatouille »

—  
**Par David Lardy – Le Bouchon des Halles  
Roanne**

### Ingrédients pour 4 assiettes

4 pavés de saumon

1/2 oignon

1 échalote

4 gousses d'ails

3 courgettes

2 aubergines

1 poivron rouge

5 tomates

1 bouquet garni

(thym, romarin,  
sauge, laurier)

Huile d'olive,

huile de tournesol,

sel, poivre et graines de lin

Découper les tomates en quartiers. Les plonger dans un faitout avec un peu d'huile et les laisser réduire jusqu'à évaporation de tout liquide.

Pendant la cuisson des tomates, couper le poivron, les aubergines et les courgettes en petits cubes. Mettre un peu de sel dans les courgettes pour leur faire rendre l'eau.

Ciseler l'oignon et l'échalote puis les faire suer à feu doux dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et d'huile de tournesol jusqu'à obtenir une coloration dorée. Une fois cuits, les incorporer dans la cocotte avec les tomates. Ajouter le bouquet garni entier et les gousses d'ail juste écrasées dans la compotée de tomates

Préchauffer le four à 200°C. Saler le saumon et ajouter un filet d'huile d'olive sur chaque morceau.

Faire cuire les légumes séparément un par un : commencer par les courgettes, puis les poivrons et enfin les aubergines. Rajouter à chaque fois un peu d'huile d'olive dans la poêle. Une fois cuits, incorporer tous les légumes dans la cocotte avec les tomates.

Parsemer les morceaux de saumon de romarin et de graines de sésame. Faire cuire env. 10 min au four. Le saumon doit être juste rosé à cœur.

Dresser la ratatouille dans une assiette à l'aide d'un cercle puis le saumon. Servir bien chaud, c'est prêt !

**#PRENEZ SOIN DE VOUS ET SURTOUT, RESTEZ CHEZ VOUS !**