



**FILETS DE SANDRE SUR
COMPOTEE DE TOMATES AU BASILIC**

Pour 4 personnes

- 800 gr de filets de sandre sans peau
- 8 belles tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- 4 échalotes
- 1 bouquet de basilic
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 morceau de sucre
- 2 brins de thym
- sel, poivre noir concassé.

1. Lavez les tomates, coupez-les en quartiers, épépinez-les. Pelez les échalotes et taillez-les en fines rondelles. Lavez le piment, épépinez-le, émincez-le.
2. Faites chauffer le beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez les rondelles d'échalote, le piment, la moitié des feuilles de basilic et l'ail pelé et écrasé. Laissez suer sur feu doux pendant 5 min.
3. Ajoutez les quartiers de tomate, le morceau de sucre (qui adoucira l'acidité des tomates), du sel et les brins de thym.
4. Versez 10 cl d'eau, mélangez et laissez compoter pendant 20 min à feu doux en remuant de temps en temps à la cuillère en bois. Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C).
5. Salez et poivrez les filets de sandre.
6. Etalez la compotée de tomates dans quatre plats à gratin individuels. Posez deux filets de sandre dans chaque plat. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.
7. Glissez au four, laissez cuire 10 ou 12 min (évitez de cuire trop longtemps le poisson, il sécherait).
8. Retirez les plats du four, parsemez avec le reste du basilic ciselé et servez.
9. Dégustez avec du riz nature ou du boulgour.

Préparation : 20 min. Cuisson : 35 min.

Accompagnez d'un Chablis si l'on préfère le vin blanc ou d'un vin rouge, comme le Saint-Nicolas de Bourgueil.