

Auteur: Danilo Ange

Temps de cuisson: 1 hour 15 minutes



Ingredients

Pour 6 personnes

700 g d'espadon en tranches fines
300 g de tomates équeutées
Thym, un petit bouquet
150 g de pain tranché
Fenouil sauvage et persil, un bouquet de chaque
1 orange
1 citron
40 g de câpres dessalées
60 g d'olives dénoyautées
Huile d'olive extra vierge
Sel et poivre

Préparation

Peler les tomates, les épépiner et les couper en morceaux. Poser sur une plaque allant au four et assaisonner avec du sel, du poivre et du thym. Faire cuire environ une heure au four à 120°C jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Couper la croûte du pain et mélanger avec le persil, la moitié du fenouil sauvage et le zeste du citron.

Poser les tranches d'espadon sur une plaque allant au four et parsemer du mélange pain/épices. Confectionner des rouleaux et mettre dans un sachet sous vide. Ajouter le jus d'orange et conditionner sous vide. Cuire 15 minutes au bain **fusionchef** à 58°C.

Mélanger la moitié des câpres avec le reste du fenouil sauvage, du sel, du poivre et l'huile jusqu'à obtention d'une sauce.

Sortir les rouleaux du sachet et disposer sur des assiettes. Garnir avec les olives, les câpres restantes et les tomates fondantes et napper avec la sauce aux câpres et au fenouil.