

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 filets de maquereaux parés plus 2 pour les croustillants
- ½ chou-fleur,
- Feuille de brick
- Sauce crustacés (points)
- Vinaigrette de tapenade
- Salade de saison et herbes folles
- 180 g de brandade de morue fraîche

Recette :

Dés-arêtes les filets, les saler au gros sel 15 minutes. Les rincer ensuite. Oter la peau en les posant sur un lit de vinaigre de riz. Les mettre à fumer ensuite au fumoir. Réserver au froid ensuite.

Chemiser un moule en inox de papier cuisson beurré. Disposer les filets de maquereaux à l'intérieur en les chevauchant. Faire une crème de chou-fleur : cuire le chou-fleur à l'eau bouillante salée; les égoutter après cuisson. Mettre au mixeur, saler et poivrer. Détendre à la crème mettre à point, ajouter un trait de vinaigre de vin. Réserver au frigo.

Coller un carré de pâte fillo sur un demi filet de maquereau (côté peau) avec un peu de blanc d'œuf passé à l'aide d'un pinceau;

Cuire les filets de maquereau dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive. Mettre au four 160° 2 minutes, cuire les fillo dans un peu d'huile également. Ne pas cuire trop.

Dresser sur assiette ronde, au centre le filet de maquereau roulé, Mettre un peu de brandade de morue à l'intérieur du filet, surmonté d'un mélange d'herbes et de salade ; mettre une quenelle de crème de chou, avec au centre un peu de vinaigrette de tapenade. Disposer le croustillant de maquereau et quelques gouttes de sauce crustacé crémée.