

## Baudroie en tomates, sauce basilic



*Pour 4 personnes (comme entrée): 4 grosses tomates bien mûres, 250 g de baudroie, 1 c. à soupe de jus de citron, 1 gobelet de demi-crème aigre, 1 c. à soupe de sherry sec, 1 c. à café de moutarde, 16 feuilles de basilic, 1 c. à soupe de beurre, sel, poivre, 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne.*

Découper un chapeau à chaque tomate. Les vider soigneusement en laissant 1 cm env. de chair (le reste peut être utilisé pour une soupe ou une sauce) et saler l'intérieur. Couper le poisson en petits dés, saler, poivrer et arroser de jus de citron. Dans un bol, battre la demi-crème au fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, ajouter le sherry, la moutarde et 12 feuilles de basilic hachées très finement.

Faire cuire le poisson à la vapeur 2 à 3 min. en le disposant dans une passoire ou un chinois au-dessus d'une casserole contenant de l'eau bouillante. Laisser tiédir les cubes de poisson et les mélanger à la sauce. Rectifier l'assaisonnement et ajouter à volonté une pointe de couteau de poivre de Cayenne.

Remplir les tomates. Couvrir avec le chapeau et garnir d'une feuille de basilic.

*Variante:* La salade de poisson peut être préparée également avec une vinaigrette aux herbes ou avec une sauce à la crème corsée de petits cubes de poivron.

**Baudroie en tomates,  
sauce basilic**

