

## Papillotes de merlan au confit d'olives et de champignons

Les ingrédients pour 4 personnes

8 filets de merlan  
12 rattes  
1 citron  
125 g de champignons de Paris  
6 gousses d'ail ( j'en ai compté 3 par personne donc 12 )  
2 brins de thym  
100 g d'olives noires  
2 c à c de câpres  
2 filets d'anchois à l'huile  
huile d'olive

Dans une casserole, faire chauffer 15 cl d'huile avec le thym et faire cuire l'ail épluché jusqu'à ce qu'il soit fondant ( 15 mn environ)

Cuire les rattes et préchauffer le four à 210°

Mixer les champignons avec un filet de jus de citron.

Egoutter l'ail cuit et garder son huile parfumée. En verser une c à c dans une poêle pour saisir le hachis de champignons.

Mixer les olives dénoyautées avec les câpres, les anchois et une cuillère à café de jus de citron.

Sur 4 papillotes de papier sulfurisé poser 4 filets de merlan, les tartiner de hachis de champignons et de tapenade et recouvrir du deuxième filet. Arroser d'huile aillée et parsemer de gros sel.

Enfourner 10 à 15 mn suivant l'épaisseur du poisson.

Servir avec les rattes, les gousses d'ail et le reste de jus de citron mélangé à l'huile aillée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>