

# Filets de rouget, jus de gambas

#unjourunerecette 17 - 5 avril 2020

*Ingrédients (pour 2 personnes) :*

*4 petits filets de rouget  
6 gambas  
1 oignon  
2 carottes  
2 gousses d'ail  
2 tomates  
1 verre de vin blanc  
½ litre de bouillon de volaille  
Thym  
Sel, poivre*

*Décortiquer les gambas et garder les têtes.*

*Faire revenir les têtes de gambas avec l'oignon, les carottes, l'ail et la tomate puis ajouter le vin blanc puis le bouillon de volaille.*

*Ajouter le thym, assaisonner et laisser réduire jusqu'à consistance souhaitée.*

*Cuire les rougets au four en les salant et poivrant avec un filet d'huile d'olive pendant environ 6 mn à 200°C.*

