**Églefin et sauce tomate aux herbes du jardin**

**concentré de tomates  
laurier  
thym  
romarin  
origan  
sauge  
basilic citron  
persil  
algues séchées  
citron  
poudre de paprika  
beurre  
sel et poivre**

**Eglefin  
céleri  
oignons  
carottes  
jeunes poireaux  
tomates  
ail  
huile d'olive  
bouillon de poisson  
passata  
farine fluide**

**Préparez d'abord la sauce**. Coupez les carottes, les oignons et le céleri en fines brunoises. Coupez les jeunes poireaux en rondelles. Écrasez quelques gousses d'ail. Faites sauter tous les légumes dans quelques cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faites un bouquet garni de feuilles de laurier, de thym, de romarin, d'origan et de sauge. Mettez-le avec les légumes. Versez le fumet de poisson, un verre de vin blanc et une bouteille de passata. Mélangez avec quelques cuillères à soupe de concentré de tomates et le jus d'un demi-citron. Assaisonnez avec du poivre, du sel et du paprika. Si vous en avez, vous pouvez également ajouter des algues séchées.

**La mise en place des autres préparations**. Coupez quelques tomates séchées. Retirez la peau d'une tomate, videz-la et coupez la chair en lanières. Faites des zestes de citron. Retirez les feuilles de quelques couronnes de basilic citron. Lavez une poignée de persil.

**L'églefin**. Choisissez le poisson entier avec la peau des deux côtés, mais sans la tête et vidé. Enlevez les nageoires du poisson et rincez le sang. Coupez et jetez la queue et divisez le reste en trois morceaux. Enfarinez.

Faites chauffer l'huile avec une noix de beurre et faites frire les morceaux de poisson à feu vif, environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

**La touche finale.** Ramenez la sauce à température, juste en dessous du point d'ébullition. Incorporez les tomates séchées et les feuilles de basilic. Placez les morceaux de poisson frits dans la sauce. Terminez avec les tranches de tomate fraîche, les morceaux de persil et le zeste de citron.