**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.