Petits dômes **au Maquereau** et courgettes

3 personnes | 20 min préparation | 1 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 118 g de filets de Maquereaux au vin blanc la belle-iloise
1 verrine de sauce rouille la belle-iloise
100 g de fromage de chèvre frais
1 petite courgette
1 tomate moyenne
6 feuilles de basilic
3 tranches de pain de mie

Les étapes

1- Couper la courgette en fines rondelles et plonger les 1 minute dans l'eau bouillante salée
2- Egoutter les rondelles de courgette
3- Egoutter les filets de maquereaux en gardant la marinade.
4- Dans un saladier, effilocher à la fourchette les filets de maquereaux, puis ajouter la moitié de la boîte de sauce rouille
5- Dans un autre saladier, mélanger le fromage frais avec 3 feuilles de basilic hachées
6- Tapisser l'intérieur de 3 ramequins avec du film étirable
7- Garnir les ramequins sur le pourtour en faisant se chevaucher les rondelles de courgette
8- Déposer dans le fond une rondelle de tomate, puis le fromage frais et enfin le maquereau. Terminer avec les courgettes restantes
9- Mélanger le reste de rouille avec du jus de maquereau de façon à obtenir une sauce nappante
10- Garder au réfrigérateur avant de servir
11- Démouler les ramequins puis décorer avec les feuilles de basilic
12- Servir avec le pain de mie grillé et la sauce à part