Pastilla à la dorade et aux légumes grillés

Bonsoir,
Aujourd’hui, je vous propose une recette ensoleillée aux saveurs parfumées que j'ai déjà publié il y a 1 an jour pour jour. Je voulais vous la présenter une nouvelle fois.
Une pastilla à la dorade et aux légumes grillés. En entrée ou en plat, cette pastilla ravira votre petite famille ou vos amis

Pour 6 personnes

8 feuilles de brik
4 beaux filets de daurade

1 belle aubergine

2 courgettes moyennes ( 1 si elle est grosse)

1 beau poivron Jaune

1 beau poivron rouge

1 échalote

2 c.à.c de menthe fraîchement ciselée

3 c.à.s d’huile d’olive pour la cuisson

½ c.à.c d’herbes de Provence

Sel et poivre
Huile d’olive pour badigeonner les feuille de brik

1 jaune d’œuf

Préchauffez le four à 210°.

Lavez et séchez les légumes. Coupez en deux dans le sens de la longueur les poivrons et retirez les graines. Coupez en lamelles les courgettes et l’aubergine. Disposez les légumes sur une plaque recouverte de papier aluminium légèrement huilée. Enfournez pendant environ 20 minutes. Retirez lorsqu’ils sont bien grillés
Retirez la peau des poivrons et coupez en petits morceaux les légumes.
Mettez deux cuillères à soupe d’huile d’olive dans une poêle et faites y revenir à feux doux l’échalote émincée pendant 1 minute. Ajoutez les légumes, le sel, le poivre et la menthe. Laissez mijoter 4 minutes en remuant de temps en temps. Retirez et réservez
Coupez en petits morceaux les filets de daurade, ajoutez les herbes de Provence, salez et poivrez, puis faites les cuire 4 minutes dans une poêle chaude avec 1 cuillère à soupe d’huile d’olive.
Sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé, disposez en rosasse les feuilles de brik, en les huilent généreusement à l’aide d’un pinceau. La face huilée vers le haut. Il en faut 4 pour commencer.

La 5ème , posez-la au centre. Disposez la moitié des légumes et la moitié du poisson.
Recouvrez de l’autre moitié de légumes, parsemez de menthe fraîche et finir avec le poisson.
Posez dessus la 6ème feuille de brik, huilez-la puis renforcez avec la 7ème feuille de brik.
Avant de rabattre les feuilles, badigeonnez les bords de jaune d’œuf, puis repliez-les. Badigeonnez de nouveau avec le jaune d’œuf avant de poser la 8ème et dernière feuille de brik pour souder le tout.
Dorez le dessus de la pastilla au jaune d’œuf, enfournez, et laissez cuire 15 à 20 minutes.

Sortez la pastilla du four, présentez-la avec des quartiers de citron vert
Servir la pastilla bien chaude, arrosez d’un filet de citron vert et dégustez. C’est un véritable délice !

Bonne soirée et à demain