 **Filets de loup farce verte**

**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 filets de loup
- 1 citron non traité
- 1 gros bouquet de persil plat
- 80 g d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)**s effilées
- 20 g de câpres
- Huile d'olive
- Sel & poivre du moulin
- Noix de muscade**

**1 plat à four
Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Faire dorer les amandes dans une poêle, à sec. Laisser refroidir.
Laver et sécher le citron. Râper le zeste puis presser le fruit.
Mettre dans un bol, le jus et le zeste du citron, saler et poivrer.
Enlever la peau des filets et retirer les arêtes à la pince.
Déposer les filets dans un plat et les napper du jus de citron. Les retourner pour bien les imprégner sur les deux faces.
Ciseler le persil pour en obtenir quatre cuillerées à soupe.
Mettre dans le bol du robot, le persil, les amandes et les câpres et mixer.
Ajouter trois grosses cuillerées à soupe d'huile, du sel, du poivre et quelques pincées de muscade. Mixer finement.
Égoutter les filets de poisson.
Les tartiner de farce verte, les rouler et les maintenir avec une pique en bois.
Déposer les filets dans le plat et les arroser de la marinade.
Verser un petit filet d'huile d'olive sur le dessus. Enfourner pour 20 minutes.
Servir bien chaud, parsemé de persil haché.