 **Rougets terre-mer**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands  
- 18 filets de rougets  
-** **huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
Les pâtes :  
- 12 grosses pâtes  
- 4 échalotes  
- 100 g de chorizo  
- 100 ml de vin blanc  
- 50 ml d'eau  
- 100 g d'allumettes de lardons fumés  
Les fenouils :  
- 4 bulbes de fenouil  
- 4 échalotes  
Les asperges et leur vinaigrette :  
- 18 asperges vertes  
- quelques branches de persil  
- jus de citron**

**Les fenouils :**Parer les fenouils en enlevant les côtes dures et la base. Les laver, les couper en deux et les émincer finement dans la longueur.  
Éplucher et émincer de même les échalotes.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.  
Ajouter les fenouils dans la sauteuse et faire revenir en mélangeant pendant quelques minutes.   
Saler**(**[**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Couvrir et laisser étuver à petit feu jusqu'à ce que le fenouil soit fondant mais sans s'écraser (à peu près 20 minutes).  
Réserver au chaud.  
**Les asperges :**Peler les asperges et conserver uniquement les pointes.  
Les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes.  
Les prélever délicatement avec une écumoire et les plonger dans de l'eau glacée.  
Égoutter et réserver.  
**La vinaigrette :**Laver le persil et garder les feuilles uniquement.Les mixer avec de l'huile d'olive.  
Ajouter du jus de citron (je n'ai pas mesuré, je l'ai fait au goût).  
Saler et poivrer, réserver.  
**Les pâtes :**Peler les échalotes et les hacher finement.  
Couper le chorizo en petits dés.Faire suer les échalotes dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.  
Ajouter les dés de chorizo et mélanger.  
Mouiller avec le vin blanc et l'eau.  
Laisser frémir et réduire pendant une dizaine de minutes, il ne doit plus rester beaucoup de jus.  
Mixer finement le chorizo et son jus et réserver au chaud.Poêler les allumettes de lardons à sec jusqu'à ce qu'elles soient dorées.Les égoutter et les garder au chaud.  
Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet (13 minutes pour les miennes).Les égoutter délicatement.  
Répartir les lardons dans les pâtes et ajouter par-dessus de la sauce au chorizo.  
Tenir au chaud.  
Le dressage :  
Saler et poivrer les filets de rougets.  
Au-moment de servir, les faire cuire dans un filet d'huile d'olive chaude, 1 minute côté peau et quelques secondes sur l'autre face.Dresser sur les assiettes chaudes une grosse cuillerée de compotée de fenouil.  
Poser 3 filets de rougets sur le fenouil.  
Déposer les pâtes farcies.  
Ajouter les pointes d'asperges et les arroser d'un peu de vinaigrette.  
Servir aussitôt.