 **Compotée d'aubergines et filets de rougets**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/compotee-daubergines-et-filets-de-rougets-p1180525-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1,100 kg d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 10 filets de** [**rougets**](https://recettes.de/rougets) **surgelés**  
**- huile d'olive**  
**- sel aux herbes**  
**- poivre  
- Fleur de sel  
-** [**Piment d’Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette) **- Farine  
- citron  
- basilic**Faire cuire les aubergines suivant [**la méthode**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/) que vous préférez  (pour moi c'était au micro -ondes).  
Les laisser tiédir puis racler la peau pour retirer la chair et la hacher grossièrement au couteau.  
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Le faire revenir et colorer légèrement dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter la chair d'aubergine et l'ail, assaisonner et laisser "compoter" doucement pendant une vingtaine de minutes.  
Laisser reposer 5 minutes et bien mélanger.  
Réserver au chaud.  
Saupoudrer les filets de rouget d'un voile de farine  
Les faire cuire pendant 2 minutes côté peau dans une cuillerée d'huile chaude.  
Les retourner juste quelques secondes.  
Assaisonner d'une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette.  
Dresser la compotée d'aubergine dans un cercle sur une assiette chaude.  
Disposer 2 filets de rougets.  
Décorer à volonté d'une rondelle de citron et d'un toupet de basilic.