 **Papillotes de rougets au Romarin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/04/Papillote-de-rougets-au-romarin-DSC_0234_8222.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 12 filets de rougets   
- 450 g de pommes de terre   
- 3 tomates   
- 1 petit brin de romarin   
- 2 gousses d'ail   
- 1 càc de fumet de poisson déshydraté   
- 2 càs d'huile d'olive   
- 2 càs de vin blanc sec   
- sel & poivre du moulin**

**4 plats à four individuels** - **Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Éplucher et laver les pommes de terre.

Les couper en rondelles assez fines.

Couper également les tomates en rondelles.

Éplucher, dégermer et hacher l'ail finement.

Précuire les pommes de terre pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter.

Répartir les rondelles de pommes de terre dans le fond des plats.

Recouvrir de rondelles de tomates.

Déposer 3 filets de rougets.

Saupoudrer de fumet de poisson.

Parsemer d'ail et de brindilles de romarin ciselées.

Répartir l'huile et le vin entre chaque plat.

Saler & poivrer.

Fermer hermétiquement avec une feuille d'aluminium doublée de papier cuisson.

Enfourner pour 20 minutes.

Servir très chaud.