

# Darnes d'Espadon farcis au Provolone



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage :100 g [Provolone](#)  
400 g Espadon (4 darnes)  
150 g chair d'espadon  
100 g chapelure  
20 g basilic  
5 cl huile d'olive  
50 g persil  
20 g origan  
2 oeufs  
1 citron  
sel, poivre

## Préparation

Aplatissez les darnes d'espadon à la feuille. Mettez en réserve. Hachez finement la chair supplémentaire d'espadon, le persil et le basilic, déposez dans une terrine. Mélangez le tout une heure avant l'emploi, ajoutez la chapelure, repassez le tout au hachoir. Découpez le provolone en petits dés. Ajoutez-les à la composition avec les 2 oeufs entiers. Salez, poivrez. Mélangez le tout intimement à la spatule pour obtenir une farce homogène. Farcissez les darnes, roulez-les, fixez-les chacun avec une aiguille de bois. Grillez sur les braises ou rôtissez au four. Servez avec une sauce pour rôtis, le salmoriglio, obtenu en mélangeant de l'huile d'olive, du jus de citron, du persil et de l'origan hachés, du sel et du poivre.