

Faites chauffer l'huile dans un poçon. Faites-y revenir les oignons, le piment et l'ail pendant une minutes en remuant. Ajoutez les tomates et le bouillon. Mangez. Portez à ébullition.

Réduisez le feu. Réduisez pendant 3 minutes. Retirez le poçon du feu. Ajoutez le persil et la crème. Réchauffez ce mélange. Placez le filet d'espadon sur la plaque de cuisson huilée. Faites-le griller 2 minutes. Arrosez régulièrement avec la moitié du jus de citron. Retournez le filet.

Arrosez-le avec le reste du jus de citron. Faites le griller encore 2 minutes. Versez le mélange aux tomates sur un plat. Disposez le filet d'espadon par-dessus.

[informations]

**Pour 2 personnes**  
Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 25 min

[/informations]

**Ingrédients :**

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pressée
- 100 g d'oignons rouges, coupés en rondelles
- 1 petit piment haché
- 50 ml de bouillon de poisson
- 4 grosses tomates coupées finement
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de crème
- 240 g d'espadon
- 3 cuillères à soupe de jus de citron

Retrouvez cet article sur : <http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/094-espadon-piquant-au-grill>