



Poissons

Daurade rôtie au citron confit et à la coriandre fraîche



1h **15 min** **45 min** **0** **300**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la daurade

1 kg **Daurade(s)**
3 **Citron(s) confit(s) au sel**
15 cl **Huile d'olive**
2 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
4 tige(s) **Coriandre**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Paprika**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du poisson

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Laver la daurade et l'essuyer avec du papier absorbant. Vérifier qu'elle n'a plus d'écaille.
- 3 Trancher les citrons confits en rondelles.

Étape 2

Cuisson du poisson

- 1 Dans un grand plat allant au four, disposer la moitié des rondelles de citron confit. Déposer la daurade dessus.
- 2 Saler, poivrer et saupoudrer le poisson de paprika.
- 3 Verser l'huile d'olive sur la daurade en veillant à ce qu'elle soit répartie de façon homogène sur le poisson.
- 4 Laver puis couper les tomates en tranches. Peler puis émincer l'oignon.
- 5 Les répartir dans le plat, tout autour de la dorade.
- 6 Mettre les tranches de citron confit restantes sur la daurade.
- 7 Effeuillez puis émincer la coriandre fraîche. En répartir

dans le plat.

- 8 Peler l'ail puis couper en deux chaque gousse, les répartir dans le plat.
- 9 Enfourner à four chaud pendant 30 à 45 minutes en arrosant le poisson avec son jus pendant la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la daurade du four et servir aussitôt.