

Ahhh, après 4 jours sans nouvelles, me voici de retour !! J'ai enfin sorti la tête de ma pâte à macaron et de mes presque 400 petits bijoux commandés à l'occasion des fêtes de Noël!!!!!! Un travail de titan je dois dire quand on a un métier en parallèle et pas de RTT en vue

Toutes les recettes de mes "bijoux" sont bien sûr sur le blog, rubrique [Macarons](#). De nouveaux parfums sont à venir notamment nougat, noix de coco, vanille-tamarin-hibiscus...

La recette de ce soir n'a rien à voir avec un repas de fête mais comme je ne fête pas Noël, je ferais mieux au jour de l'An!!!

La recette pour 2 personnes:

- 2 dorades royales
- le jus d'1 orange
- 2 càs de jus de citron vert
- 2 càs de sauce soja sucrée
- 2 càs de vinaigre de riz
- 1 càs d'huile de sésame
- sel, poivre de sichuan
- 1 noix de gingembre

Préparer les dorades en pratiquant une longue et profonde incision dans la chair de celle-ci.

Faire mariner les 2 poissons dans le jus d'orange, le citron, la sauce soja, le vinaigre de riz, l'huile de sésame et la noix de gingembre râpée.

Assaisonner avec le sel et le poivre de sichuan.

Laisser ainsi pendant 2 h.

Enfourner à 200°C pendant 40 min en ayant pris soin de recouvrir le plat d'aluminium.

Retirer le papier d'aluminium et continuer la cuisson en chaleur tournante durant 15 min.

Servir parsemer de graines de sésame.

Astuces : laissez cuire suffisamment longtemps afin que le jus se concentre et nappe le poisson . Lors de la dernière étape au four (Chaleur tournante), pensez à retourner les poissons pour qu'ils grillent et soient nappés sur les 2 faces.

