

Daurade royale sauce quatre-quarts

Les ingrédients pour une daurade de 800 g :

1 daurade de 800 g
5 c à s de jus de citron
50 g de beurre
6 c à s d'huile d'olive
6 c à s d'eau
1 gousse d'ail
12 feuilles de basilic
12 tomates séchées à l'huile d'olive
Quelques olives de Nice
Fleur de sel

Faire vider la daurade par le poissonnier et lui faire retirer la tête. Faire quelques incisions sur le poisson et le mettre dans un plat à four préalablement frotté avec la gousse d'ail. Assaisonner le poisson de fleur de sel.

Verser dessus l'huile d'olive, le jus de citron, l'eau et répartir le beurre. Ajouter quelques tomates séchées, des feuilles de basilic et quelques olives.

Cuire 20 mn à four préchauffé à 180° en arrosant de temps en temps le poisson avec la sauce et en le recouvrant avec une feuille d'aluminium à mi-cuisson.

Une fois la cuisson terminée, récupérer le jus dans une casserole en le passant à travers une passoire fine et en écrasant les tomates séchées et le basilic pour en récupérer les sucs. Réduire le jus à feu vif pour l'amener à consistance puis ajouter quelques tomates confites, des feuilles de basilic et quelques olives. Rectifier l'assaisonnement, et servir sans attendre en arrosant le poisson avec la sauce.

Vous pouvez servir dans le plat de cuisson ou comme je l'ai fait, lever les filets et servir à l'assiette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>