

Daurade Royale à la chermoula, ou le retour du port d'Oran

Ingrédients 4 personnes

2 Daurades

Chermoula

200 gr Oignons

2 Gousses d'ail

2 Cuillère à soupe de coriandre fraîche émincée

1 Petits pois

1 Cuillère à soupe de persil émincé

1 Pincée de cannelle

1 Pincée de gingembre

1 Pincée de piment doux

1 Pincée de cumin en poudre

2 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique

QS Sel

Marinade

1/2 Cuillères à soupe de cumin

2 Cuillère à soupe de coriandre fraîche émincée

1 Pincée de piment doux

2 Gousses d'ail écrasée

2 Cuillères à soupe de jus de citron

2 Cuillères à soupe d'huile d'olive

QS Sel, Poivre

Préparation

Ecailler les daurades et lever les filets

Préparer la marinade en mélangeant ensemble tous les ingrédients et y placer les filets pendant 2 à 3 heures (les filets doivent être recouverts).

Pendant ce temps, préparer la chermoula en faisant « compoter » dans de l'huile d'olive, les oignons. Ajouter l'ail puis les herbes et les épices. Terminer par le vinaigre balsamique. Saler.

Réserver cette préparation

Cuisson

Sortir les filets de daurades de la marinade et les faire cuire sur la peau.

Finition et présentation

Mettre un filet de daurade, recouvrir de chermoula, servir avec des légumes de saisons cuit dans de l'huile d'olive.



