

Voici une recette de dorade que nous avons particulièrement appréciée: la dorade citron confit et gingembre, ou l'art de parfumer à cœur un poisson.

La technique employée à apporter beaucoup de saveur à cette chair blanche. Je vous conseille de faire un bain de marinade très long (une nuit) pour encore plus de goût.

C'est très simple et la cuisson au four ne nécessite pas une attention soutenue.



La recette pour 2 à 4 personnes:

- 2 dorades royales
- 1/2 citron confit
- 1 noix de gingembre
- 2 tomates
- 2 càs de sauce soja sucrée
- 2 càs de vinaigre de riz
- sel, poivre de sichuan

La veille au soir (ou quelques heures avant la cuisson), préparer votre poisson (vidé, écaillé) en lui faisant des entailles dans la chair.

Faire la marinade en mélangeant la sauce soja avec le vinaigre de riz et le gingembre.

Déposer les poissons dedans et les frotter avec cette mixture pour faire pénétrer les gingembre dans les entailles. Le mieux étant de râper à nouveau du gingembre et de la mettre directement dans les fentes.

Laisser mariner quelques heures (l'équivalent d'une nuit) en le retournant si possible à mi-temps (si possible!!! sinon c'est pas grave!!).

Le jour J: découper en rondelles les tomates et les disposer au fond du plat allant au four.

Déposer par dessus les 2 poissons.

Ajouter le citron confit coupé en cube en l'insérant dans les entailles.

Verser la marinade dans ce plat. Saler et poivrer. Recouvrir celui-ci avec du papier aluminium.

Enfourner le plat à 210°C pendant 40 min puis retirer l'aluminium et baisser la température à 200°C pendant 15 min.