

Toute l'année

Dorade Royale au barbecue

par le chef Christian Etchebest



La marque des produits
de la pêche française



Dorade Royale au barbecue

Préparation  25 mn

Cuisson  20 mn

Pour 4 personnes



Vous pouvez remplacer la dorade royale par de la dorade grise ou du bar.

Recette en vidéo



- 4 dorades royales parées par votre poissonnier
- 12 branches de fenouil
- 4 à 6 gousses d'ail
- 2 tomates
- 2 kilos de pommes de terre (rattes)
- 4 oignons nouveaux
- 2 citrons jaunes
- Thym, romarin, laurier
- Huile d'olive, sel, poivre

Sauce vierge

- 10 olives noires
- 30 g de câpres
- 2 oignons nouveaux
- 80 g de tomates concassées
- 2 jus de citron
- 80 dl d'huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

- 1 Pour la garniture : parsemer de branches de fenouil l'intérieur de la dorade, puis couper les tomates en tranches, découper le citron en rondelles et émincer les oignons nouveaux.
- 2 Poser délicatement la dorade, assaisonnée et badigeonnée d'huile d'olive avec sa garniture, sur la grille bien huilée du barbecue. Laisser cuire entre 8 à 10 minutes de chaque côté.
- 3 Cuire les pommes de terre 20 minutes dans de l'eau salée. Laisser refroidir et les tailler en 2 avant de les déposer sur le barbecue. Saler, poivrer.
- 4 Pour la sauce vierge : couper en petits dés les câpres, les olives, les tomates et les oignons nouveaux. Ajouter le jus des 2 citrons, l'huile d'olive vierge et quelques pincées de piment d'Espelette.
- 5 En fin de cuisson, poser délicatement la dorade et les pommes de terre dans une assiette. Arroser le tout de sauce vierge.



Avec PAVILLON FRANCE, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

