

DAURADE ROYALE

Informations clés



NOM LATIN : *Sparus aurata*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 20 cm



ZONES DE PÊCHE : Méditerranée, Golfe de Gascogne



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut pélagique ou de fond, à la ligne à main, à la palangre, au filet droit et au trémail



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Sète, Le Grau-du-Roi, Port-la-Nouvelle

EN BREF

- La daurade royale a une chair fine et goûteuse, elle est l'alliée des gourmets.
- On la distingue facilement de la dorade grise par le reflet doré situé entre ses deux yeux, sans doute à l'origine de son nom, ainsi qu'une tache noire au dessus des branchies.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Son surnom est « belle aux sourcils d'or ».

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de daurade royale à l'arrivage ? Elle peut être remplacée par :

- le sar
- la dorade grise
- le bar
- le mullet

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :

<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur [pavillonfrance-pro.fr](https://www.pavillonfrance-pro.fr)
Consultez nos recettes et astuces sur [pavillonfrance.fr](https://www.pavillonfrance.fr)

DAURADE ROYALE

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Elle peut être dégustée au four, à la vapeur, à la poêle ainsi qu'au barbecue. Il est important de surveiller sa cuisson pour ne pas que sa chair se dessèche.

Recommandations de consommation : cuire à cœur pendant 1 minute à 60°C ou congeler à -18°C pendant 7 jours pour une consommation crue ou peu cuite.



CUISSON

	 AU FOUR	 À LA POÊLE Filet de 2 cm	 AU MICRO-ONDES Filet de 2 cm
POIDS NET	600 g	200 g	200 g
TEMPS	15 min	4-5 min/face	2 min
°C	180°	-	puissance maximale



CONSERVATION

À consommer de préférence le jour même de l'achat, ou dans les 48 heures. Sinon, la congeler, vidée et écaillée.
À conserver dans la partie la plus froide du réfrigérateur (entre 0 et 4 °C).



IDÉE RECETTE

Daurade marinée au four

 35 min

INGRÉDIENTS :

- 1 daurade vidée et écaillée d'environ 1,6 kg
- 5 cm de gingembre frais et râpé
- 2 gousses d'ail
- 6 brins de coriandre fraîche
- 3 citrons verts
- 1 piment rouge égrainé et émincé
- 1 cuillère à soupe de grains de coriandre
- 6 cuillères à soupe de chaque sauce : soja et Nuoc mam
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive



PRÉPARATION :

- Garnir l'intérieur du poisson de feuilles de coriandre (4 brins), ajouter le jus d'1 citron, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Déposer dans un plat creux.
- Mélanger les 2 sauces, le jus de 2 citrons, les 4 cuillères d'huile d'olive, le gingembre et le piment.
- Napper le poisson de sa marinade, couvrir de film alimentaire et réserver au frais 4 heures.
- Préchauffer le four à 210°C. Enfourner le poisson 20 à 25 minutes, tout en l'arrosant de temps en temps.
- Parsemer de coriandre ciselée avant de le servir.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

DORADE ROYALE

Fiche d'agréeage dorades : dorade grise, daurade royale et dorade rose

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur pavillonfrance-pro.fr

PEAU/ROBE

QUALITÉ MAXIMALE



- Couleurs argentées vives et très brillantes
- Forte irisation

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



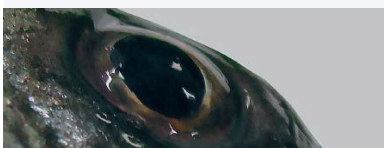
- Couleurs vives et légèrement brillantes
- Très légère irisation encore présente

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



- Couleurs ternies - Aspect sec
- Grattée

OEIL



- Bombé
- Noir brillant

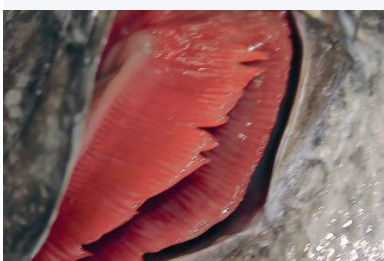


- Plat
- Voilé

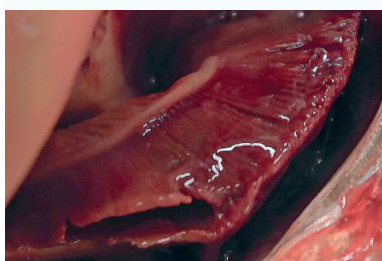


- Légèrement creux
- Complètement voilé

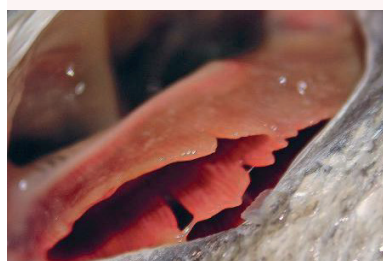
BRANCHIES



- Rouges foncées vives
- Arcs branchiaux individualisés



- En voie de décoloration



- Brunissement - Arcs branchiaux collés entre eux
- Mucus épais

RIGIDITÉ



- In rigor



- Partiellement rigide et assez ferme



- Légèrement mou



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr