

Daurade en croûte de sel (pour un service facile et rapide)



Ingrédients pour 6 personnes:

3 daurades de 800 g, huile d'olive « fruité noir », 1 bouquet d'herbes aromatiques (thym, romarin, verveine, tilleul...)

Pour la pâte à sel :

50g de farine, 2kg de gros sel, 6 blancs d'œufs

Pour le condiment citron :

6 citrons, $\frac{1}{4}$ de litre d'huile, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel, 2 cuillère à café de sucre

Les daurades :

Couper la tête et la queue des daurades. Les vider et les rincer.

Lever les filets et retirer les arêtes restantes à l'aide d'une pince à arête.

Laisser la peau et les écailles. Replacer les filets l'un sur l'autre pour reformer le poisson.

Préparer la pâte à sel en mélangeant tous les ingrédients.

Déposer un socle de pâte à sel sur une plaque à rôtir.

Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé humidifiée. Poser dessus les daurades.

Répartir autour les herbes aromatiques. Couvrir à nouveau d'une feuille de papier sulfurisé humidifié.

Recouvrir hermétiquement l'ensemble du reste de pâte au sel.

Cuire au four déjà chaud à 180° pendant 20 mn.

Laisser reposer 5 mn à l'entrée du four.

Le condiment citron :

Laver les citrons et les envelopper séparément dans du papier d'aluminium.

Cuire au four à 180° pendant 20mn.

Ouvrir les citrons, récupérer la pulpe avec une cuillère et la débarrasser dans un blender.

Ajouter l'huile, le sel, le sucre et mixer jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Réserver dans une pipette.

Dressage :

Casser la croûte de sel et retirer la peau des daurades.

Servir 1 filet par personne.

Arroser d'un filet d'huile d'olive « fruité noir » et d'un trait de condiment citron.