



Cuisine tunisienne

Daurade au citron confit

Ingrédients

Préparation : 5 min

1 Daurade de 1.6 kg,

1 cuillère à soupe de graines de coriandre,

15 tranches de Citron confit,

1 ou 2 Citrons

5 cuillères à soupe d'huile d'olive,

sel, poivre

Écailler et vider la Daurade et, avec un couteau, pratiquer sur son dos de légères entailles en croix.

Préchauffer le four à 230 °C.

*Huiler un plat à gratin et garnir le fond de 9 tranches de Citron confit.
Y poser la Daurade saler et poivrer.*

Parsemer les graines de coriandre.

Déposer 6 tranches de Citron confit sur le dos du Poisson et arroser de 2 cuillerées à soupe de Jus De Citron et 4 cuillerées d'huile d'olive

Glisser le plat au four pour 30 min en arrosant plusieurs fois.