DORADE
EN CROÛTE DE SEL

Temps de préparation :

40 min

Niveau de difficulté :

Ingrédient (pour 2 personnes) :

- Dorade entière Sacrebleu
- 2 kg de gros sel
- Un bouquet garni thym/laurier

Préparation de la recette :

Étape 1 : Préchauffer votre four à 220°C
Étape 2 : Mettre 1 cm de gros sel dans le fond de votre plat
Étape 3 : Préparer les dorades en coupant les nageoires
Étape 4 : Farcir les dorades d'un bouquet garni thym/laurier
Étape 5 : Disposer vos deux dorades dans votre plat puis les recouvrir entièrement de gros sel
Étape 6 : Enfourner à four chaud à 220°C pendant 20 minutes
Étape 7 : Laisser le plat chauffer à 180°C pendant 15 minutes

En accompagnement : Riz, frite, idéal avec une sauce beurre blanc, ...