**DAUradeS au citron et sa sauce onctueuse**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Une image contenant alimentation, plat, différent, arrangé

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

750 g de pommes de terre rattes

2 dorades royales de 750 g chaque, vidées et écaillées

4 citrons non traités

2 petits bulbes de fenouil

2 c. à soupe de persil haché

1 échalote

15 g de beurre

20 cl de crème liquide entière

15 cl de vin blanc sec

Huile d’olive

Fleur de sel

Poivre

Portez une casserole d’eau salée à ébullition et faites cuire les pommes de terre pendant 12 minutes. Egouttez et transvasez-les dans un grand plat à four.

Râpez les zestes des citrons, mélangez avec 2 c. à soupe de fleur de sel et le persil haché. Coupez 3 entailles en allant jusqu’à l’arête sur chaque côté des dorades, répartissez le mélange précédent dans les entailles et à l’intérieur des poissons, en gardant 1 c. à café de côté.

Coupez 2 citrons en rondelles et taillez les fenouils en lamelles. Répartissez-en la moitié à l’intérieur et sur les poissons, ficelez-les et placez-les sur les pommes de terre. Ajoutez le reste de rondelles de citron et de lamelles de fenouil dans le plat. Arrosez de 3 c. à soupe d’huile et parsemez du reste de sel au citron et de poivre.

Préchauffez le four à 220°C.

Epluchez et émincez finement l’échalote. Faites-la revenir avec le beurre dans une petite casserole, ajoutez le vin blanc, portez à ébullition et laissez réduire des 3/4 avant de rajouter la crème liquide et de laisser frémir 10 minutes. Ajoutez le jus d’un demi-citron, salez, poivrez.

Mettez le plat au four pour 15 minutes de cuisson puis servez les dorades et les légumes avec la sauce.

**Astuce** : vous pouvez remplacer la dorade par du bar. Adaptez le nombre de poissons en fonction de leur taille, le poissonnier saura vous conseiller.

****

**Recette et stylisme : Annelyse Chardon**

**Crédit photo : Julie Mechali / Cniel**