

Dorade entière au four

Ingredients

- 1 pièce de dorade entière
- 3 gousses d'ail
- gingembre moulu / râpé
- coriandre
- 1 oignon
- 1 poivron
- 2 citrons
- 1 càs de sucre

Je passe en cuisine

1. Réalisez des entailles des deux côtés du poisson. Placez des morceaux d'oignons et d'ail dans ces entailles.
2. Disposez le poisson dans un plat. Placez le plat dans un cuiseur vapeur préchauffé ou au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Couvrez et faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit à cœur.
3. Dans un bol, mélangez les poivrons coupés en petits cubes, le jus de citron, le sucre, sel, poivre, gingembre moulu et l'eau chaude. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
4. Une fois le poisson cuit, retirez-le du cuiseur vapeur et placez-le sur un plat. Versez la sauce sur le poisson encore chaud. Garnissez avec des feuilles de coriandre fraîche et servez.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

40 MIN



CUISSON

20 MIN



NB DE PERS.

3