

## « Filet de Dorade Royale en croûte de tapenade, polenta de tomates séchées et sauce vierge »

pour 2 personnes

### **Sauce vierge**

*poivron/tomate/bâton de citronnelle Thai/racine de gingembre frais/échalote/fenouil/céleri branche/courgette/citron confit au sel/basilic/jus de citron vert/huile d'olive/sel/poivre*

Tailler tous les ingrédients en petits dés. Les mélanger en quantités égales. Ajouter un peu de gingembre râpé. Mélanger avec le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner puis réserver au frais.

### **Tapenade**

*6 gousses d'ail/10 filets d'anchois/300g d'olives noires dénoyautées/huile d'olive*

Mixer tous les ingrédients de façon à obtenir une pâte puis réserver.

### **Poisson**

*1 Dorade Royale de 300g environ/ huile d'olive/sauce soja/sel/poivre/herbes de provence*

Ecailler le poisson, lever les filets puis ôter les dernières arêtes. Laisser mariner avec un peu d'huile d'olive, de la sauce soja, du sel, du poivre et des herbes de provenances.

Une fois mariné, faire dorer le poisson côté peau. Le retirer du feu et l'enduire (seulement côté peau) de tapenade. Finir la cuisson au four (180° environ).

### **Polenta**

*120g de polenta/tomate séchée/250ml de crème/chorizo fort/sel/coriandre/parmesan râpé*

Faire chauffer la crème avec la tomate séchée, la pincée de sel, l'huile d'olive et la coriandre hâchée. Ajouter la polenta puis le chorizo et avant de servir le parmesan râpé.

Dresser le poisson sur la polenta avec à côté un peu de sauce vierge. Décorer avec une pincée de piment d'Espelette. Servir de préférence avec un vin blanc sec. C'est prêt, bon appétit !

#### **Recette proposée par :**

**Fabrice Devriese**  
**Le Karélian**

36, rue du Cuchot  
88200 Dommartin les Remiremont  
Tel: 03.29.62.44.05