



Estelle de Saint Germain

Daurade au citron confit, fenouil et céleri confits

Ingrédients :

4 filets de daurade, 2 petits citrons confits, 1 branche de céleri (vert), 1 fenouil, 3 c-à-s de coulis de tomate et aromates au choix

Recette :

Préchauffer le four à 180°

Émincer le céleri et le fenouil, les faire revenir avec le coulis de tomate dans un filet d'huile d'olive, les aromates et laisser mijoter à feu doux 30 minutes.

Inciser les filets de daurade et insérer des rondelles de citron, saler et poivre puis enfourner environ 10 minutes.

Disposer les filets dans l'assiette et servir avec les légumes.



Estelle de Saint Germain