



DORADE ROYALE EN EPAIS FILET, MARINEE AUX ECORCES D'AGRUMES

Jus de langoustine

Ingrédients	Quantités	Progression
<u>Croûte d'agrumes</u>		
Citron taillé en zestes	1	Tailler en brunoise les zestes de citron, les blanchir 3 fois départ eau froide, puis les sécher au four 80°.
Beurre	80 g	
Mignonnette	5 g	Fondre le beurre moussieux sans coloration, ajouter le poivre, les zestes de citron, amandes concassées et pavot. Etaler sur une plaque et laisser au frais. Puis couper en rectangle de la forme de la dorade.
Amandes	20 g	
Graine de pavot	10 g	
<u>Marmelade</u>		
Citron		Peler à vif les agrumes en retirant les quartiers. Egoutter et réduire le jus, remettre les agrumes et laisser mariner avec un trait de vinaigrette balsamique.
Orange		
Pamplemousse		
Fleur de sel		
Huile d'olive		
Vinaigre balsamique		
<u>Jus de langoustine</u>	10 cl	Jus non crémé, juste filtré au chinois fin puis lié à l'huile d'olive.
Huile d'olive Fructus		
<u>Dorade Royale</u> (600 g)	2	Écailler, lever, ôter les arêtes, mariner les filets dans le jus d'agrumes. Sécher sur un linge. Poêler à l'huile d'olive côté peau 2 min, retirer sur une plaque, mettre la croûte d'agrumes, finir la cuisson sous une salamandre.