Dorade

Source inconnue

Ingrédients

- dorade
- persil
- échalotte
- une gousse d'ail
- citron
- huile d'olive

Progression

Hâcher très finement le persil, l'échalotte et l'ail. Mélanger le tout et en farcir la dorade.
Faire trois incisions parallèles sur la face supérieure de la dorade et y introduire des demi tranches de citron.
Cuire au four, 25mn à 200°.

From:
https://yacs.breguet-lettres.ch/ - **YACS**

Permanent link:
https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=dorade&rev=1349530139

Last update: **2012/10/06 15:28**