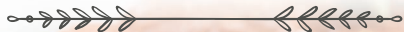


Daurade à l'acqua pazza



Edenstudio.fr © Marc Willemoz



Recette signée **Marco**,
Chef du restaurant **Marasino** à Aix-en-Provence

Daurade à l'acqua pazza



40 MINUTES



35 MINUTES



2 PERSONNES

Ingrédients

- 1 daurade de 800 g environ
 - 200 g de tomates cerise
 - 3 petites pommes de terre
 - 2 cs d'huile d'olive vierge extra
 - 4 gousses d'ail
 - 1 bouquet de persil
 - ½ verre d'eau
 - ½ verre de vin blanc
 - Sel et poivre
- **Lever** les filets de la daurade et retirer les arêtes à la pince.
 - **Préparer** la sauce : mettre les parures du poisson (*sans les viscères*) dans un plat de cuisson avec l'ail, le persil haché, l'huile d'olive, l'eau, le vin, le sel et le poivre. Cuire 20 mn dans un four préchauffé à 200°C puis filtrer le jus dans une casserole. Ajouter les tomates cerise pour les faire pocher et réserver.
 - **Éplucher** les pommes de terre, les couper en tranches fines à l'aide d'une mandoline puis les plonger 30 secondes dans une eau bouillante. Les faire sécher sur du papier absorbant.
 - **Poser** les filets de daurade sur la plaque de cuisson côté peau vers le bas, saler et poivrer, puis disposer les rondelles de pommes de terre sur les filets comme des écailles. Ajouter un filet d'huile d'olive et mettre dans le four chaud à 200°C 12 mn, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées (*attention à ne pas trop cuire le poisson*).
 - **Dresser** comme sur la photo et servir avec de l'origan frais, du basilic et de la salade.