

Papillote de daurade rose,

fenouil, tomate séchée et olives noires à l'huile de Maussane

Ingrédients pour 4 personnes

Daurade rose en papillote

1 daurade rose de 1,2 kg
120 g artichauts cuits à la
barigoule coupés en quartiers
80 g petites carottes tournées
cuites à l'étuvée
80 g petites courgettes tournées
cuites à l'étuvée
60 g petits céleri-rave tournés
cuites à l'étuvée
60 g petites pommes de terre
tournées cuites à l'anglaise
20 g bâtonnets olives noires
20 g échalotes en fines rouelles
20 g julienne de champignons
de Paris
2 petites feuilles de laurier
4 g baies roses
0,1 dl huile d'olive
de Maussane

Finitions

coulis d'artichauts violets
(voir bases)
pluches de cerfeuil

Daurade rose en papillote

Lever les filets de daurade et retirer la peau.
Les assaisonner des deux côtés et les glisser
sur une grande feuille de papier sulfurisé.
Répartir tous les ingrédients de la garniture
autour du poisson, former et refermer
hermétiquement la papillote. Cuire 8 à
9 minutes au four à 160°.

Finitions

Servir aussitôt en entrouvrant la papillote, et
y glisser quelques pluches de cerfeuil.
Servir à part, en saucière, du jus d'artichauts
violets chauffé.

