

Créez votre signature culinaire !



Daurade royale beurre noisette façon grenobloise

Ingrédients pour 10 couverts

Pour le beurre noisette :

Pâte au citron CHEF®	25 g
Beurre	150 g
Câpres	40 g
Echalote	40 g
Persil	20 g

Daurade royale portion	10 Pièces
Huile d'olive	100 ml

Déroulé de la recette

- Ecailler, vider et enlever les ouïes des daurades.
- Badigeonner les poissons avec l'huile d'olive.
- Cuire à la grillade 7 à 8 minutes de chaque côté.
- Réaliser un beurre noisette et ajouter les câpres, l'échalote, le persil et la Pâte au citron CHEF®.
- Servir le poisson et arroser généreusement avec le beurre au citron.

La suggestion CHEF®

Remplacer la daurade royale par du maquereau ou de la dorade grise.