

A LA CUISINE

Millésime 2013

## Dorade royale au citron confit sauce rouille

*4 dorades*

*1 citron confit*

*3 cuillères à soupe d'huile d'olive*

*100 g de sauce rouille*

---

- Faire vider et écailler les dorades par votre poissonnier.
- Rincer les poissons. Bien essuyer l'intérieur avec du papier absorbant.
- Couper le citron confit en petit morceaux.
- En farcir les poissons.
- Faire chauffer l'huile dans une grande poêle.
- Poêler les dorades à couvert 10 minutes de chaque côté à feu moyen.
- Servir accompagnées de la rouille.

*Extrait de Champagne Expérience Gastronomiques de Franck WOLFRET (Facebook)*

*Recette de Marine DARGENT-WOLFERT*