

Daurade farcie

Préparation : 20 mn, cuisson 30 mn.

Pour 4 personnes.

Une dorade d'un kilo 200, 150 g de champignons de Paris, 50 g de crevettes décortiquées, 20 g de mie de pain, 50 g de beurre, une échalote, persil, estragon, un oeuf, 4 c à soupe de vin blanc sec, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Ecailler et vider la dorade. La laver et l'essuyer bien. Emietter la mie de pain dans le vin blanc. Nettoyer les champignons. Les couper en lamelles. Hacher l'échalote. Faire sauter rapidement le tout dans une poêle avec 20 g de beurre. Mélanger avec la mie de pain un peu pressée, crevettes décortiquées, jaune d'oeuf, fines herbes hachées, sel et poivre.

Emplir de farce le poisson. Le déposer sur une large feuille d'aluminium enduite de beurre. Saler, poivrer. Parsemer de noisettes de beurre. Faire dorer sur le gril ou dans le haut du four très chaud 10 mn. Refermer alors la feuille d'aluminium. Laisser finir la cuisson à four chaud pendant 20 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.