

Daurades corses

Pour 2 personnes.

2 daurades, sel, poivre.

350 g de tomates fraîches, 3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, thym, laurier, 2 gousses d'ail, 70 g d'olives noires, 2 rondelles de citron.

200 g de riz, ½ dl d'huile d'olive, sel, poivre, thym, romarin.

Nettoyer les daurades dans leur couper la tête, les saler, les poivrer.

Peler les tomates, le couper en morceau. Les jeter dans l'huile chaude avec sel, poivre, thym, laurier, ail écrasé. Bien remuer pour que tout s'imprègne d'huile et laisser la sauce s'épaissir sur feu doux. Quand le coulis est nappant, ajouter les olives et les rondelles de citron. Déposer les poissons dans cette préparation. Couvrir la cocotte et laisser cuire doucement 10 mn, retourner les daurades et laisser cuire encore 10 mn.

Laver le riz, l'égoutter, le jeter dans l'huile chaude et bien remuer pendant 5 mn sur feu doux puis couvrir de 2 fois son volume d'eau ou de bouillon de légumes, ajouter un peu de thym et une branchette de romarin. Laisser cuire casserole couverte, sur feu doux jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

Servir les daurades entourées de riz et nappées de sauce.

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.