



## FILET DE DAURADE ROYALE AU CITRON CONFIT, GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU BASILIC ET OLIVES NOIRES

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Filets de daurade royale	2 pièces	4 pièces
Citron confit	1 pièce	1 pièce
Gnocchi de pommes de terre	250 g	500 g
Basilic	1 branche	1 branche
Olives noires	40 g	80 g
Parmesan	30 g	50 g
Tomates cerises	100 g	200 g
Dans votre placard :		
Huile d'olive	10 cl	15 cl
Sel fin		
Poivre du moulin		



### Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn  Cuisson : 2 mn

#### 1. Les filets de daurade royale

- Préchauffez le four à 220°C.
- Assaisonnez la chair des filets de daurade royale. Coupez l'écorce du citron confit en lanières (ne pas garder l'intérieur du citron).
- Sur un plat avec une feuille de papier sulfurisé, posez les filets de daurade royale, arrosez d'huile d'olive et parsemez des lanières de citron.

#### 2. Les gnocchi

- Concassez les olives noires, coupez en 4 les tomates cerises, hachez le basilic, réalisez des copeaux de parmesan avec un économiseur.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les gnocchi pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Faire cuire les filets de daurade royale pendant ce temps au four quelques minutes (surveillez la cuisson).
- Egouttez les gnocchi, les arroser d'huile d'olive et ajoutez les tomates cerises, le basilic et les olives.

#### 3. Le dressage

- Dressez les gnocchi dans une assiette creuse et posez dessus le filet de daurade royale. Décorez avec les copeaux de parmesan.
- Bonne dégustation !

#### 4. Le + du Chef

- Le poivre du moulin se met à la dernière minute dans l'assiette car les odeurs du poivre sont très volatiles.

#### 5. La daurade royale

- La daurade royale s'écrit avec « au » alors que la dorade grise s'écrit « o ». La daurade royale a une chair plus fine et plus goûteuse.

