Dorade fumée chaude, Piri Piri et légumes grillés



Ingrédients

4

- 4 dorades
- 3 poivrons rouges
- 2 courgettes
- 2 oignons
- 2 citrons
- 500 g de petites pommes de terre avec peau
- 500 g de sel de mer
- 40 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 20 g de Parrillada piri piri Bresc
- 1 bouquet d'aneth
- 5 l d'eau froide
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Parrillada Piri Piri 450g

Méthode de préparation

Vider la dorade. Avec un couteau bien aiguisé, ouvrir délicatement le ventre en allant de la nageoire anale à la tête, de l'intérieur vers l'extérieur. Retirer les entrailles de la dorade, de la queue vers la tête. Frotter la cavité abdominale avec du sel pour nettoyer le poisson, rincer à l'eau froide. Pour le saumurage, mélanger le sel de mer avec l'eau froide et bien brasser. Laisser la dorade dans la saumure pendant 30 minutes. Pour la garniture, faire cuire al dente les pommes de terre dans leur peau. Couper les oignons, courgettes et poivrons en morceaux. Essuyer la dorade avec un papier absorbant et la laisser bien sécher au moins pendant 1 heure. Couper des morceaux de papier d'aluminium de la taille de la dorade. Disposer sur le papier d'alu quelques tranches de citron, quelques brins d'aneth, la dorade puis un brin d'aneth dessus. Préchauffer le fumoir à 80 °C et ajouter des copeaux de bois. Placer la dorade dans le fumoir, piquer la sonde de cuisson dans le poisson. Fermer le fumoir et fumer la dorade à une température de 65 °C à cœur. Faire griller les petites pommes de terre sur la plaque à grill, y ajouter les légumes coupés et l'ail haché et cuire al dente, puis ajouter la parrillada piri piri. Saler et poivrer.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000