



Dorade au citron

## **Dorade au citron**

Appareil Gaggenau

Four (70 ou 90 cm de large)

Température : 160 °C (chaleur tournante)

Préparation : 15 minutes plus 30-40 min de cuisson

Pour 4 il faut

1 belle dorade de 1,250 kg vidée et écaillée

3 oignons

2 citrons

1 verre de vin blanc sec (facultatif)

3 cuillères à soupe d'huile

sel, poivre

Préparation : Emincer les oignons et couper les citrons non pelés en tranches d'i cm d'épaisseur. Couper les tranches de citron en deux. Nettoyer et bien sécher la dorade.

Faire 5 à 6 incisions obliques sur chaque flanc du poisson. Placer une tranche de citron dans chaque entaille et déposer le reste dans le ventre. Assaisonner de sel et de poivre.

Déposer la dorade sur un lit formé avec les oignons. Asperger d'huile et de vin blanc. Cuire au four à 160 °C pendant 40 min (chaleur tournante). Servir très chaud.