

Daurades aux olives, pomme de terre rate façon thaï

Ingrédients 4 personnes

| | |
|--------|---|
| 2 | Daurades |
| 500 gr | Olives vertes dénoyautées |
| 2 | Gousses d'ail |
| 1 | Bouquet de coriandre frais |
| 1 | Cuillère à café de paprika |
| 1 | Cuillère à café de cumin |
| 1 | Cuillère à café de safran |
| 3 | Cuillère à soupe de vinaigre balsamique |
| 4 | Feuilles de basilic thaï |
| 5 cm | Galanga émincé |
| 10 cm | Citronnelle |
| 4 | Feuilles de citron thaï |
| 400 gr | Pomme de terre rate |
| QS | Huile d'olive, sel, poivre |

Préparation

Faites blanchir les olives. Broyez les au mortier avec la coriandre, le cumin, le paprika, l'ail et la safran. Réservez cette préparation.

Levez les filets des daurades et coupez les en tronçons de parts égales. Badigeonner les daurades avec la prépara-

tion.

Emincez la citronnelle et les feuilles de citron. Couper les pommes de terres en rondelles de 1 centimètre.

Cuisson

Mettez les daurades à four chaud (180°) pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, faites revenir les pommes de terre dans de l'huile d'olive.

Portez à ébullition le vinaigre balsamique. Plongez y la galanga, le basilic, la citronnelle et les feuilles de citron. Faites réduire des 2/3. Faites refroidir.

Faites une vinaigrette à ajoutant 2 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre à la réduction de vinaigre.

Finition et présentation

Disposez les pommes de terre en rosace. Verser la vinaigrette dessus?

Poser sur la rosace 2 tronçons de daurade.

Décorer avec quelques feuilles émincées de citronnier.

