

## Daurade au grill

Pour 4 personnes.

1 daurade de 1 kg, 1 bouquet de fenouil (frais ou séché), thym frais, 1 dl d'huile, sel, poivre, 1 citron, quelques poivrons.

Ecailler la daurade, la vider et la nettoyer soigneusement.

Introduire à l'intérieur un bouquet de fenouil et une gousse d'ail écrasée. On peut aussi la piquer d'éclats d'ail, comme un gigot, c'est délicieux. Enduire d'huile, à l'aide d'un pinceau et la poser sur un grill. La saupoudrer de brins de thym frais, saler, poivrer, disposer sur le dessus des rondelles de citron et des branches de fenouil et faire cuire à four moyen, ou, mieux sur un barbecue, 30 mn environ. Faire griller en même temps de grosses rondelles d'oignon et de petits poivrons, qui accompagneront le poisson.

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.