Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Daurade au gros sel

## Ingrédients

## Préparation

Je préchauffe le four à 180°C. Dans un plat de cuisson je dispose une couche de gros sel. Dans chaque poisson, je place une branche de romarin. J'installe les poissons sur le lit de sel et je recouvre du restant de gros sel. Je cuis 20 minutes au four. Pour servir, je casse la croûte de sel, je découpe moi-même le poisson pour mes invités et je dresse sur des assiettes chaudes avec de la salade 'Toca'.

## Commentaires

2 kg de gros sel de mer 4 daurades de taille moyenne 4 branches de romarin Nous quittons ici les plats de terroir « terriens » pour nous baigner d'un peu de Provence méditerranéenne. J'achète un poisson vidé mais non écaillé. Pas d'écailles, pas de gros sel : les écailles protégeront en effet la chair du poisson d'une trop forte imprégnation de sel.

## Notes :