



POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN. - CUISSON : 20 MIN.

- 4 filets de daurade
- 5 cuillères à soupe de lait de coco
- 4 pincées de curry en poudre
- 4 pincées de noix muscade en poudre
- 3 combavas
- 10 g de beurre
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Quelques brins de coriandre fraîche

• Préchauffez le four à 200 °C. Préparez les papillotes dans du papier aluminium ou, mieux, des feuilles de bananier. Garnissez chaque feuille avec un filet de dorade recouvert du jus d'un demi-combava, de quelques zestes et d'une cuillère à soupe de lait de coco • Ajoutez une pincée de noix muscade et une pincée de curry, salez et poivrez. Refermez les papillotes et disposez-les dans un plat allant au four • Enfournez pendant 20 minutes à four chaud • Pendant ce temps, préparez la sauce : dans une petite casserole, pressez le jus d'un demi-combava, ajoutez une cuillère de lait de coco, montez la sauce en ajoutant le beurre et en battant légèrement pour qu'elle reste liquide, ajoutez enfin la coriandre ciselée • Ouvrez les papillotes pour vérifier la cuisson du poisson, elle dépend des goûts mais l'idéal reste le poisson rose à l'arête • Servez la sauce à part.

*Suggestion d'accompagnement : une purée de patates douces ou du riz basmati.*



Pour accompagner la dorade à l'émulsion de combava, un vin blanc sec, comme un entre-deux-mers ou un mâcon, fera très bon ménage.