

# Lieu Jaune en Croûte de sel et aux agrumes

Pour 4 personnes Préparation 15 minutes Cuisson 25 minutes



## Ingrédients

- 1 Lieu Jaune entier Vidé de 1,5kgs
- 1 orange
- 1 citron
- 2,5 kgs de Sel de Guérande
- 3 blancs d'œufs
- 2 brins de thym
- 2 brins d'aneth

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C. Prélevez les zestes du citron et de l'orange à l'aide d'une râpe. Dans un récipient, mélangez le gros sel avec les zestes, les blancs d'œufs et les feuilles de thym, jusqu'à obtenir une préparation sableuse et humide.
2. Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, disposez un lit de sel d'une épaisseur d'environ 1cm, tassez bien avec les mains. Garnissez le ventre du Lieu Jaune de deux brins de thym et d'aneth. Déposez-le sur le lit de sel et recouvrez-le du reste de sel aromatisé. Le poisson doit être intégralement recouvert. Tassez la surface du sel afin d'obtenir une forme homogène.
3. Enfournez pendant 20 minutes, le sel doit avoir légèrement coloré. Sortez le Lieu Jaune du four et laissez reposer 10 minutes avant d'ôter la croûte de sel. Retirez la peau du poisson et coupez-le en morceaux.

*À déguster chaud accompagné d'une mousseline de légumes ou de purée de pommes de terre (purée de choux fleurs, de topinambour, de carottes, de fond d'artichaut), ou d'épinards poêlés.*