

DAURADE RÔTI FAÇON THAÏ

🕒 50min

👤 2 personnes

🕒 30min



INGRÉDIENTS

- 2 dorades vidées d'environ 300g
- 2 oignons nouveaux
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 piment rouge frais
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de basilic
- 1 botte de ciboulette thaï
- 1 citron vert
- 2 branches de citronnelle
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
- sel & poivre

PRÉPARATION

1/ Émincez la citronnelle, les oignons, la coriandre, le basilic et la ciboulette. Épépinez le piment et émincez-le. Coupez les citrons verts et les tomates cerise en deux.

2/ Mélangez la moitié de la citronnelle et des autres herbes aromatiques, les tomates et le piment. Salez, poivrez. Mélangez bien le tout puis remplissez les dorades de cette farce.

3/ Mettez les dorades dans un grand plat à four, inciser la peau et parsemez les reste de citronnelle. Salez, poivrez et arrosez d'huile et de sauce nuoc-mâm.

4/ Enfournez environ 30min à 180°C chaleur tournante. Surveillez la cuisson selon la puissance du four.

Idée d'accompagnement: avec le reste des herbes fraîches, faites une salade avec une vinaigrette et servir le tout avec des noodles.