

## A LA CUISINE

### Millésime 2013

#### Dorade royale au citron confit sauce rouille

4 dorades

1 citron confit

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g de sauce rouille

- 
- Faire vider et écailler les dorades par votre poissonnier.
  - Rincer les poissons. Bien essuyer l'intérieur avec du papier absorbant.
  - Couper le citron confit en petit morceaux.
  - En farcir les poissons.
  - Faire chauffer l'huile dans une grande poêle.
  - Poêler les dorades à couvert 10 minutes de chaque côté à feu moyen.
  - Servir accompagnées de la rouille.

<https://www.facebook.com/champagneexperiencesgastronomiques/>

