

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://www.cuisinerchicpascher.com>

Dorade royale sauce safran agrumes

Ingrédients

Pour 4 personnes:

2 belles daurades royale que vous faites préparer par votre poissonnier en filets. (Si vous ne savez pas le faire) * 200g de riz thaïe parfumé * 16 têtes de champignons de Paris. *

Sauce agrume safran: 1 pamplemousse * 1 orange * 1 citron jaune * 1 cuil. à café de curcuma * 1/2 cuil. à café de filaments de safran * 3 cuil. à soupe de crème épaisse * 40 g de beurre demi-sel * piment d'espelette *

Méthode

Enlever la peau des agrumes très finement et découper les peaux en fines lanières. Presser entre les doigts les agrumes pour en sortir le jus, réserver.

Verser de l'eau dans une casserole y faire blanchir 3 mn les bâtons de pamplemousse, citron et orange, jeter l'eau puis recommencer 2 fois.

Dans un petit poêlon verser le jus des agrumes, réduire puis ajouter la crème le sel, piment d'Espelette, poivre et curcuma, réduire, ajouter le safran et le beurre tout en fouettant, réserver au bain-marie.

Dans une casserole verser 1/2 litre d'eau, ajouter un cube de bouillon, verser le riz et cuire 15mn.

Dans une poêle verser 3 cuil. à soupe d'huile d'olive y déposer sur la peau les filets de dorade cuire à petits feu 4 mn éteindre le feu et couvrir la poêle.

Installer dans chaque assiette le riz, y déposer un filet de dorade et les lanières d'agrumes. Verser de la sauce agrume et des filaments de safran. Servir chaud.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>