

Dos d'églefin au citron

Pour 4 personnes

préparation : 20 mn

cuisson : 10 minutes

Ingrédients

600g de dos d'églefin (soit 4 morceaux de 150g chacun)
1 gros citron
1 belle poignée de coriandre fraîche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de piment d'Espelette
poivre

Recette

Préchauffez votre four à 180°C. Rincez le citron confit, et hachez-le finement. Lavez, séchez et ciselez la coriandre.

Assemblez les deux dans un bol, avec l'huile d'olive, le vinaigre à la pulpe de piment d'Espelette et le poivre. N'ajoutez pas de sel, le citron confit en contient déjà beaucoup. Réservez.

Passez les dos d'églefin rapidement sous l'eau froide, essuyez-les avec du papier absorbant et posez-les dans un plat. Etalez sur le dessus la préparation à base de citron et de coriandre.

Enfournez pour 10 à 12 minutes et servez avec du riz.

Bon Appétit !