



# DORADE ROTIE, CONDIMENT POMME NOISETTE

*Accompagnée d'une salade de fenouil*

## RECETTE – 4 PERS.

### INGREDIENTS

- 400 g de fenouil
- 1 pomme
- 3-4 de radis roses
- 50 g de noisettes concassées
- 50 g d'huile de noisette
- 20 g de vinaigre de cidre
- 2 citrons verts
- 100 g d'huile d'olive
- 2 oignons cébettes
- 4 filets de dorade
- 8 tranches de jambon Ibaiäma
- sel/poivre

### INFORMATIONS

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : facile

01

Préparer le condiment. Tailler la pomme en fine brunoise. Ajouter le jus d'un citron vert, 1 oignon cébette, l'huile d'olive (50 g), l'huile de noisette et les noisettes concassées. Assaisonner.

02

Préparer la salade de fenouil. Tailler le fenouil finement à la mandoline. Ajouter le jus d'un citron vert, 1 oignon cébette et l'huile d'olive (50g). Assaisonner.

03

Préparer les dorades. Cuire au four les filets à l'huile d'olive et les assaisonner. 5 minutes à 200°.

04

Dresser le plat : en base la salade de fenouil, la dorade, le condiment et le jambon.