

Ingrédient pour 2 personnes

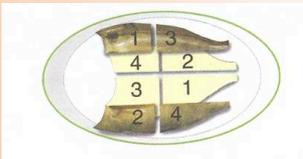
- 1 Daurade (400g)
- 4 centilitres d'Anis (Ricard, Pastis...)

Matériel :

- 1 pince
- 1 couteau à poisson
- 1 ass à pain (poser couteau et pince)
- Ass de base chaude (dressage)
- 1 réchaud
- 1 verre (Pastis)
- 1 plat ovale

Organisation du guéridon :**REMARQUES :**

La Daurade peut aussi se servir pour 4 personnes, alors la découpe et la répartition des filets se fera comme ci-dessous :

**DESCRIPTIF DU PRODUIT :**

La daurade est un poisson rond de mer. On peut l'orthographier de 2 manières :

- Dorade : c'est la commune, elle est petite ;
- Daurade : c'est la royale, elle est plus grosse et plus charnue.

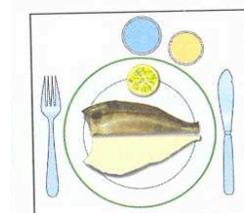
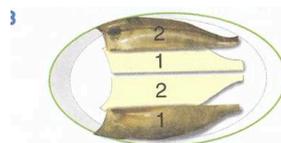
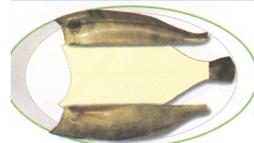
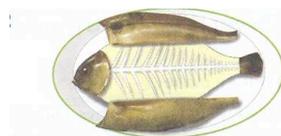
ACCORDS METS-BOISSONS :

Vins blanc parfumé :

- AOC Cassis blanc
- AOC Chablis
- AOC Quincy
- AOC Coteaux du Languedoc

PRÉPARATION SIMILAIRE :

- Bar flambé
- Loup flambé

PHOTOS**MÉTHODES****SE METTRE EN PLACE :**

Allumer le réchaud.

Après avoir présenté le plat aux clients, le déposer sur le réchaud

FLAMBER LA DAURADE :

Retirer la décoration et la déposer dans l'assiette à pain.

Prendre le plat à l'aide du lитеau. Faire chauffer tout le plat et insister particulièrement au niveau de la pointe du plat.

Verser le pastis autour de la daurade et un peu dessus en dehors du feu

Flamber et arroser la daurade avec le Pastis en feu.



Si on voit que la daurade commence à brûler, il est possible d'éteindre « le feu » en couvrant le plat par un 2^{ème} plat.

PRÉPARER LA DAURADE :

La découpe de la daurade se fera dans le plat, afin de limiter les manipulations.

Retirer les joues et les conserver dans le plat

Retirer la tête et la queue. Les mettre dans l'assiette à déchets

Inciser le long du dos et le long du ventre avec la cuillère ou le couteau à poisson

(Possibilité de séparer les filets supérieurs en 2 pour être plus à l'aise)

Basculer les filets supérieurs et enlever l'arête centrale

Bien « nettoyer » les deux filets (arêtes, barbes...)

Séparer les filets inférieurs



redresser la daurade dans le plat, dégager l'assiette de préparation et ramener les assiettes de dressage et la garniture.

DRESSER LA DAURADE :

Dresser dans chaque assiette :

- un filet supérieur et un filet inférieur (en croisant)
- le poisson tête à gauche et ventre en bas

Ajouter la garniture

Servir la sauce à l'anglaise

Servir chaque convive et souhaiter bonne continuation

