

# DORADE AU FOUR FARCIE AUX PETITS LEGUMES

Pour 6 personnes

Préparation 25 mn

Marinade 3 H.

Cuisson 1 H.

1 grosse dorade grise de 2 kg  
1 gros bouquet de coriandre  
3 gousses d'ail  
2 cuil. à soupe de piment doux  
en poudre  
1 cuil. à soupe de cumin en poudre  
1/2 cuil. à café de piment fort  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Un peu de vinaigre  
4 poireaux

500 g de tomates  
2 poivrons jaunes  
200 g d'olives vertes  
dénoyautées  
200 g de beurre  
35 cl de crème liquide  
2 citrons confits  
2 piments oiseaux  
Sel, poivre

Faire **écailler** et vider la dorade par le poissonnier. Hacher la **coriandre** au mixeur. Éplucher et écraser les gousses d'ail. Faire une marinade avec **2** cuil. à soupe d'huile d'olive, le **vinaigre**,  $\frac{1}{2}$  verre d'eau, la coriandre hachée, les gousses d'ail, les épices, et un peu de gros sel. Mettre la dorade à mariner **3** H.

Couper la **moitié** des tomates en tranches et l'autre en **dés**. Hacher grossièrement les olives et l'écorce des citrons **confits**. Laver et couper en **tronçons** les poireaux, éplucher les poivrons avec un couteau-économiste et les couper en **dés**, et mélanger le tout avec les dés de tomates et le **hachis** d'olive et de citrons, ajouter la moitié de la marinade et **2** cuil. à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer et **farcir** le poisson. Recoudre l'ouverture avec une aiguille à brider et de la **ficelle** de cuisine.

Préchauffer le four à **210°** C. (Th. **7**). Placer le poisson dans un plat à gratin huilé. Recouvrir avec des **rondelles** de tomates. Parsemer quelques morceaux de beurre. Ajouter dans le plat le reste de la marinade, un **1/2** verre d'eau et les **piments**. Saler. Enfourner et laisser cuire en arrosant du **jus** du poisson de temps en temps.