

Daurade au céleri

Pour 4 personnes: 1 daurade d'environ 1.2 kg; 1.5 dl de vin blanc sec; 3 cuillerées à soupe d'huile; sel et poivre.

Pour la farce: 150 g de mie de pain rassis; ½ dl de lait; 1 cuillerée à soupe de persil finement haché mélangé à une belle gousse d'ail pressée; 1 citron; 1 pincée de thym en poudre.

Faites préparer la daurade par votre poissonnier du Gourmet; chez vous lavez-la et épongez-la. Lavez le céleri et coupez-le en morceaux.

Préparez la farce de la manière suivante: mélangez intimement la mie de pain trempée dans le lait puis essorée, avec le persil

le reste du citron coupé en rondelles fines. Mouillez le tout avec l'huile et le vin blanc. Salez et poivrez le poisson sur les deux faces. Glissez à four préchauffé à 220 degrés et laissez cuire pendant trent-cinq minutes en retournant la daurade à mi-cuisson.

Servez la daurade à table dans son plat de cuisson et accompagnez du même vin que celui que vous aurez utilisé dans cette préparation.