



## *Marinade de daurade au citron vert*

Entrée pour 4 personnes – moyennement épicé

- une belle daurade fraîche d'environ 1 kg
- 3 citrons verts
- Baies roses
- Sel, poivres mélangés
- Une cuillère à soupe de **chutney au citron vert**
- Huile de tournesol ou de colza
- 2 tomates, salade verte



Levez les filets sur la daurade ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous.

Pressez le jus de 2 des citrons sur les filets de daurade, salez poivrez et parsemez de baies roses. Faites mariner au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Avant de servir, délayez le **chutney au citron vert** avec le jus du citron restant et 2 cuillères à soupe d'huile et versez le mélange sur les filets de daurade.

Ajoutez les dés de tomates et quelques feuilles de salade et servez en entrée avec un vin blanc sec.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION

