

# Reial Daurada amb salsa de Marmol



## Ingrédients pour 4 Personnes:

### Dorade royale:

2 Dorades royales entières d'environ 1 kg chacune.  
45 ml (3 cuil. à soupe) d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 Citron, le jus seulement.  
2 gousses d'Ail, hachées.

### Sauce persillée:

125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de Persil plat ciselé.  
60 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) d'Oignon rouge haché.  
30 ml (2 cuil. à soupe) de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
30 ml (2 cuil. à soupe) de Câpres.  
1 gousse d'Ail, hachée.  
Sel de mer et poivre du moulin.

### Préparation:

Préchauffer la plancha à puissance élevée. Huiler la plaque.

### Sauce persillée:

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.  
 Saler et poivrer. Réserver.

### Dorade royale:

Badigeonner les poissons d'huile d'olive et les arroser de jus de citron.  
 Parsemer l'intérieur d'ail.  
 Saler et poivrer.  
 Griller les poissons environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.  
 Servir avec la sauce persillée.