

## Daurada amb olivada Arbequina i Fonoll.



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

4 filets de Dorade.  
100 gr de pâte d'Olives Arbequina *Blai PERIS*.  
1 cuil à café de graines de Fenouil.  
2 cuil à soupe d'Eau chaude.  
1/2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 Citron BIO.  
Sel et Poivre.

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 150°
- Laver le citron. Prélever le zeste et extraire le jus de la moitié du citron.
- Dans un bol, mettre la pâte d'olive, le jus de citron, les graines de fenouil, et les zestes de citron.
- Ajouter 2 cuil à soupe d'eau chaude et mélanger.
- Goûter et ajouter du sel et du poivre si nécessaire (attention les olives sont déjà salées).
- Dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive.
- Déposer les filets de dorade et les napper de pâte d'olive.
- Enfourner pour 15 minutes.

### **Conseil:**

Servir avec du riz et des haricots plats d'Espagne.