

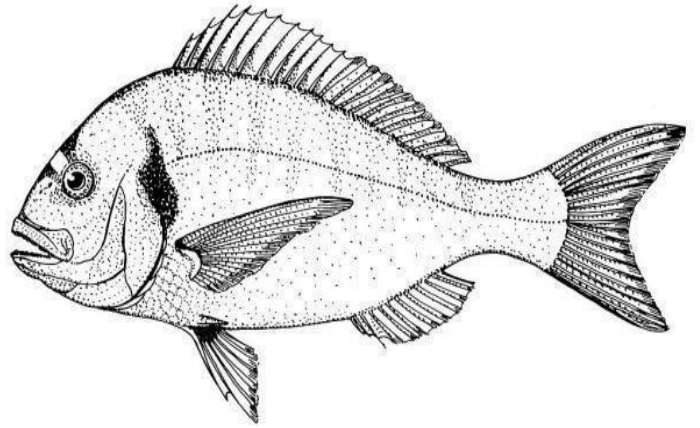
## DAURADE EN CROÛTE DE SEL

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 25 à 30 mn**

**Ingrédients : ( pour 4 personnes)**

1 daurade de 1,5 kg  
2 kg de gros sel  
4 blancs d'œufs



**Préparation :**

Nettoyer soigneusement le poisson, jeter les parties intérieures et le noir le long de l'estomac, les épines dorsales et les ailerons. Retirer les ouies. Ne pas écailler.

Dans une bassine mettre la préparation (les 2 kg de gros sel, les 4 blancs d'œufs montés en neige,) mélanger le tout.

Dans le plat du four, mettre une couche de sel préparé, poser la daurade sur ce lit et recouvrir de sel bien tassé tout le corps du poisson.

Cuire au four à 200 degrés durant 25 à 30 mn.

Sortir le poisson en cassant la croûte de sel avec un grand couteau pris à l'envers.

Accompagner éventuellement d'une sauce au beurre.