

Daurade à la sauce aux cacahuètes



Cette recette de daurade à la sauce aux cacahuètes provient du site espagnol [Recetas fáciles y Rápidas](#). Elle marie à merveille poisson et beurre de cacahuètes, en 30 minutes top chrono.

Pour 2 à 3 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

3-4 petits pots en verre de riz; 2 filets de daurade; 1 oignon émincé; 2 c. à s. de beurre de cacahuète (bombées); 150g de crème liquide; 1 filet de sauce soja; de l'huile d'olives; de la coriandre; du sel



Commencez par faire cuire le riz au micro-ondes: versez 3 à 4 pots de riz dans un saladier puis versez dessus l'équivalent de 6 à 8 pots d'eau. Mettez à chauffer à puissance maximale pendant 10 minutes.

Une fois les 10 minutes écoulées, mélangez bien avec une spatule et remettez le riz à chauffer au micro-ondes pendant 10 minutes à puissance maximale.

Entretiens, commencez à préparer la sauce: dans une poêle, versez un peu d'huile d'olives. Lorsqu'elle commence à chauffer, ajoutez l'oignon et versez un trait de sauce soja. Laissez cuire l'oignon.

Profitez-en pour préparer le poisson: nettoyez la daurade en la passant sous un jet d'eau froide.

Séchez-la avec du sopalin. Assaisonnez le poisson avec du gros sel de mer. Versez un peu d'huile d'olive dans un grill puis mettez la daurade à griller pendant quelques minutes (environ 10 minutes).



Lorsque l'oignon commence à blondir, revenez à la sauce aux cacahuètes. Ajoutez deux cuillères à soupe (bien remplies) de beurre de cacahuètes et mélangez. Ajoutez ensuite la crème liquide et la coriandre ciselée. Remuez pour bien mélanger. Laissez cuire 2-3 minutes puis éteignez le feu.

Servez ensemble le riz, la daurade et la sauce aux cacahuètes. Bon appétit !

