

Pavé de daurade rôti, jeunes légumes et beurre anisé (4 personnes)

Salade d'herbes fraîches

4 pavés de daurade (ou filet de 130 gr.) et un peu de beurre fondu

Beurre AOC : 120 gr

Citron : le jus d'une pièce

Anis étoilé (badiane) : 2 pièces

Fleur de sel de Guérande poivre du moulin (5 baies)

Petits pois frais, jeunes carottes, pommes de terre nouvelles (rattes) : 220 gr par personne

Mélange d'herbes fraîches et vinaigre balsamique

Cuire les légumes séparément et les assembler dans une casserole avec un peu de beurre et d'eau.

Dresser les pavés de daurade sur une plaque à four, les arroser d'un beurre fondu, les rôtir au four sous le grill. Dès la sorti les assaisonner avec la fleur de sel et un tour de poivre du moulin.

Faire infuser dans le beurre, les 2 anis étoilés.

Dresser les pavés rôtis sur assiette et les accompagner de la garniture bien chaude, arroser généreusement de beurre infusé auquel on aura ajouter le jus de citron.

Décorer avec des herbes fraîches (aneth, ciboulette, cerfeuil) assaisonnées avec du vinaigre balsamique.

Bon appétit.....

Fabien Pairon

*L'Atelier G. - Traiteur*

*Fabien Pairon - Artisan Cuisinier*

EURL au capital de 2000 €

Traiteur – Organisateur de réceptions

1, rue de la Chatière - 89100 Fontaine la Gaillarde

SIRET : 50357512800015 RCS SENS. TVA intracommunautaire : FR60503575128

Tél/fax : 03.86.97.81.32 – Port. : 06.27.23.28.67

Site : [www.atelier-g-traiteur.com](http://www.atelier-g-traiteur.com) Courriel : [atelier.g@orange.fr](mailto:atelier.g@orange.fr)