

# Tomate cerise farcies à la Dorade

Par Henri PAIN

## Le restaurant

---

Le Samourai  
9 rue Edmond Costedoat  
33 000 Bordeaux



## L'espèce

---

La dorade grise – *Spondyliosoma cantharus* - Pic de production : toute l'année



Ce poisson est un poisson hermaphrodite comme 10% des poissons. C'est un poisson semi-pélagique pêché principalement au chalut (de fond et pélagique).

## Ingrédients - 4 personnes

---

8 petites tomates cerise	1 cuillère à café de Mirin	1 cac de jus de citron vert
1 demi-filet de daurade	1 cac de sauce soja salée killoman	Zestes de citron vert 1 cac de sésame

## Préparation

---

Evider les tomates cerise, émincer la daurade en petit morceaux. Mélanger le tout avec le Mirin, la sauce soja, le zeste de citron, le sésame pour re-farcir la tomate.

## Conseil de l'ONG SEAWEB

---

La dorade grise est moins connue que sa cousine la dorade royale mais tout aussi savoureuse. Il est important de varier sa consommation afin de ne pas augmenter la pression de pêche sur certains poissons