

Daurades farcies à la carambole [Ail ou faux poireau] et au fenouil sauvages



“ Lors d’une balade le long du littoral dans le sud de la Corse, j’ai cueilli de la carambole. Cette plante sauvage est aussi appelée ail ou faux poireau. Elle est très intéressante à cuisiner. Voici une recette de daurade farcie à la carambole et au fenouil sauvage, une seconde plante cueillie et retrouvée en grande quantité dans le maquis corse! Nous avons dégusté ce plat avec Sylvain, Diane et Danaé.”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes):

- 500 g daurade
- 1 pied de [fenouil](#) sauvage
- 1 [fleur](#) ou 1 gousse de [carambole](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Videz la daurade si votre poissonnier ne l’a pas déjà fait!

Effleurez la carambole (si vous utilisez la fleur) ou hachez la gousse. Hachez le fenouil.

Farcissez les poissons. Huilez-les et assaisonnez.

Déposez le poisson sur le BBQ (braises). Cuire environ 20 à 25 minutes en la tournant à mi-cuisson.

Et Que Dire De Plus ?

→ La carambole peut mesurer jusqu’à 150 centimètres de haut. Les fleurs, de couleur blanche ou rosée, sont retrouvées sous forme d’ombrelle (feu d’artifice!) au bout d’une tige épaisse et cylindrique. Les sangliers ou plutôt les cochons sauvages en raffolent. Ironiquement, en les dévorant, ils préparent leur propre farce avant d’être chassés par les chasseurs!

→ Remplacez la daurade par le loup (bar).