# ORADA DI PISTACCHIO

Durée : 25 mn

Difficulté : 1/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 4 filets de dorade royale
* 100g de pistache hachée
* 4 gousses d’ail
* 25cl d’huile d’olive
* 1 bouquet de romarin

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Placer les filets sur un papier sulfurisé, sur une plaque de cuisson. Verser un filet d’huile d’olive et ajouter des gousses d’ail préalablement tranchées sur les filets. Ajouter des branches de romarin. Saler et poivrer.

**Étape 2**

Faire cuire au four à 200°C pendant 10 mn

**Étape 3**

Sortir du four, ajouter la pistache hachée sur les filets. Remettre au four pendant 5 à 7 mn jusqu’à ce que la pistache soit dorée

**Étape 4**

Dresser dans une assiette, et ajouter la garniture de votre choix (légumes poêlés, risotto, pommes de terre au four…)