**Dorade à la kerkenaise et légumes grillés**

***Kerkenaise :***

**tomates fraîches  
ail  
persil  
menthe fraîche  
tomates séchées  
purée de tomates  
cumin  
poivre et sel  
huile d'olive**

**Dorade  
citron  
patates douces  
courgettes  
concombre**  
**oignons  
olives  
graines de cresson  
sauge  
thym  
romarin  
poivre et sel  
huile d'olive**

**Mise en place.** Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches. Coupez des courgettes non épluchées en tranches, faites de même avec un concombre et quelques oignons. Faites un bouquet garni avec du romarin, du thym et de la sauge. Prélevez le zeste d'un citron non pulvérisé et coupez le citron en tranches.

Assaisonnez la cavité ventrale de la daurade avec du sel et du poivre. Mettez-y le bouquet garni. Faites griller le poisson pendant 4 minutes de chaque côté dans une poêle à griller, jusqu'à ce que la chair soit bien cuite.

Badigeonnez le concombre, la courgette, l'oignon et la patate douce d'huile d'olive en spray et faites-les frire dans une poêle à griller sèche jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Assaisonnez-les de sel et de poivre pendant la friture. Parsemez de graines de cresson. Vous pouvez les acheter dans les magasins spécialisés turcs, entre autres.

**Kerkenaise, mise en place**. Épluchez environ cinq tomates savoureuses. Mettez-les dans l'eau bouillante pendant 20 secondes et refroidissez-les immédiatement sous le robinet. Coupez la peau et retirez-la. Retirez les graines. Coupez les tomates en morceaux au cutter, mais elles ne doivent pas devenir de la bouillie. Hachez un bouquet de feuilles de persil au cutter. Pressez environ cinq gousses d'ail et faites-les frire dans un peu d'huile d'olive dans une poêle. Laissez refroidir. Coupez finement quelques tomates cerises semi-séchées. Hachez quelques feuilles de menthe.

**Préparation**. Mélangez les tomates en dés avec l'ail écrasé refroidi avec l'huile d'olive, le persil haché, les tomates séchées finement hachées, quelques cuillères à soupe de purée de tomates et la menthe hachée. Assaisonnez avec une pincée de poudre de cumin, de poivre et de sel. Mettez la préparation dans un endroit froid jusqu'à son utilisation.

**La touche finale**. Placez le poisson dans l'assiette et disposez les légumes et la salade froide à côté. Terminez avec des olives, des zestes et une tranche de citron.