**Dorade royale au four**

***Préparation du poisson :***

**dorade
huile d'olive
poivre et sel
thym
estragon
aneth
marjolaine
origan
persil**

***Les pommes de terre:***

**pommes de terre
romarin
sel
huile d'olive**

 ***Le ragoût :***

**poivrons rouges
aubergine
tomates en conserve
purée de tomates
thym
romarin
sel et poivre**

**La dorade.** Avec un couteau bien aiguisé, faites des incisions sur les côtés du poisson. Remplissez les incisions et la cavité abdominale avec le mélange d'herbes fraîches. Placez le poisson dans un plat à four huilé et couvrez-le généreusement d'huile d'olive. Assaisonnez-le avec du poivre et du sel.

Le poisson doit maintenant être cuit au four à 185°C pendant 25 minutes. À la fin, allumez le grill pour obtenir un beau résultat grillé. Vérifiez la cuisson avant de servir.

**Les pommes de terre.** Coupez les pommes de terre non épluchées en quartiers. Mettez-les dans un plat à four et saupoudrez-les de sel et de romarin râpé.

Versez l'huile d'olive dessus et mélangez bien. Mettez dans un four préchauffé à 185°C pendant 45 minutes. Remuez régulièrement.

Placez les légumes coupés, les tomates et la purée de tomates dans un plat à four. Assaisonnez avec le thym, le romarin, le poivre et le sel. Mettez ce plat avec les pommes de terre au four à 185°C pendant 45 minutes. Remuez plusieurs fois.

**Dans l'assiette** : servez le poisson dans une assiette large. Garnissez de persil et ajoutez les quartiers de citron. Placez les plats à four avec les pommes de terre et les légumes à côté, afin que les invités puissent se servir eux-mêmes.