

Brochet en croûte de sel au beurre blanc

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Un [brochet](#) de 1 à 1,2 kg, vidé mais pas écaillé • gros sel • citron • poivre 5 baies

Dressez un lit de gros sel au fond d'un plat. Déposez dessus le brochet. Garnissez-le à l'intérieur de trois rondelles de citron et poivrez légèrement. Recouvrez-le entièrement de gros sel.

Enfournez (thermostat 6-7 ou 200 °C) et laissez cuire 30 min..

À la sortie du four, laissez refroidir 10 min puis cassez la croûte de sel.

Disposez le poisson entier sur un plat, enlever la peau et servez accompagné d'un [beurre blanc](#) et de petits légumes de saison.