

## *Filet de dorade à la grenade...*

### *Pour 3 personnes*

*3 filets de dorade*

*1 cuil à soupe de graines de sésame*

*1/4 de grenade*

### *Pour l'huile d'olive à la menthe ananas*

*100ml d'huile d'olive*

*10 feuilles de menthe ananas*

La veille préparez l'huile d'olive: Lavez et séchez les feuilles de menthe.

Versez l'huile d'olive dans une petite casserole et faites la chauffer jusqu'à ce que de petites bulles commencent à se former. Coupez le feu et faites infuser les feuilles de menthe dans l'huile chaude pendant 10 minutes. Mixez l'huile et les feuilles de menthe pour réduire ces dernières, versez dans une petite bouteille, fermez et laissez reposer toute la nuit.

Le lendemain: Préchauffez le four à 200°C, disposez les filets de dorade dans un plat allant au four, badigeonnez-les d'huile d'olive infusée à la menthe ananas, saupoudrez le sésame et enfournez à 200°C pendant 10 minutes.

Servez les filets de dorade accompagnés de graines de grenade et de riz ou de légumes arrosés d'huile d'olive à la menthe ananas.