



BYBLOS

SAINT-TROPEZ



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 1 H 05
MARINADE : 25 MIN

Ingédients

500 g de filets de dorade
50 g de sel
20 g de sucre
2 aubergines
10 cl d'huile d'olive
15 cl d'huile n° 50
¼ de baguette de pain
1 gousse d'ail
20 g de citron confit au sel
25 g de pickles d'oignon
25 g de câpres
25 g d'olives taggiasche
Le jus de 1 citron
4 filets d'anchois fumés
50 g de roquette
Sel
Poivre du moulin

Mélar
les su
10 mi
sez s

Préc
Pelez
recta
les d
Enfo
gine
pour
geani
l'assa
Roul
l'huil
à gri
Laiss
ambi

Préc
Frot
taille
d'hu
pend
cros

Déta
et le
sez-l
citro
mari

Répa
d'au
de p
bâto
pickl
fumé
puis
et d'

ini pêchent à bord du Dieu Merci,
les et Saint-Tropez, des dorades
et de l'espadon.



D
ini fish "beaux yeux" sea stream,
rd the Dieu Merci - Thank God -,
int-Tropez.



GUILLAUME DUBOSQ

Depuis 1958, les Dubosq travaillent le bois d'olivier de père en fils. C'est aujourd'hui Guillaume qui fabrique des pièces uniques pour la table et la décoration, dans le respect du savoir-faire et la passion du bois. Guillaume a su renouveler les créations, et s'essaie aujourd'hui aux instruments de musique, notamment avec son fameux violon en bois d'olivier.



GUILLAUME DUBOSQ

Since 1958, the Dubosqs shape olive wood from father to son. Today, Guillaume shapes unique pieces of tableware, respecting savoir-faire and wood passion. Guillaume has managed to renew his creations, and tries his hand at concieving musical instruments, especially his famous olive wood violin.

