



Daurade au four



Ingrédients

- Pour 2 personnes
- 1 daurade nettoyée
- 1 bulbe de fenouil
- 2 tomates coupées en rondelles
- 1 citron coupé en rondelles
- 1 oignon coupé en lamelles
- 2 verres de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Four préchauffé



Préparation

- Tapisser le fond d'un plat à four de rondelles d'oignons et de tomates.
- Déposer la daurade sur ce mélange et la recouvrir de rondelles de citron et de fenouil.
- Saler, poivrer.
- Arroser de vin blanc.
- Glisser le plat au four. Laisser cuire 30 mn.

