

Dorade au four

Ingrédients:

- 1 dorade
- 3 tomates
- 1/2 oignon (gros)
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- du vin blanc
- sel
- poivre blanc moulu

Couper l'oignon en rondelles, les tomates en morceaux.

Poser la dorade, arroser de vin blanc et d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couvrir et cuire environ 30 min à 200°C.

C'était tout simplement délicieux... Vivement la prochaine sortie...

