

## **DORADE**



### **Ingrédients** (pour 4 personnes):

2 Dorades  
Une tomate  
Un citron  
Un oignon  
Herbe de Provence  
½ verre de vin blanc  
Un filet d'huile d'olive  
Sel, poivre

### **Préparation :**

Ecailler et vider les dorades.

Les disposer dans le plat.

Couper en rondelles citron, oignon, tomate.

Les disposer sous et sur les dorades.

Faire couler un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, et ajouter les herbes de Provence et le ½ verre de vin blanc.

Faire cuire à four chaud pendant un heure.

Servir selon avec des pommes vapeur, riz...