

Dorades au citron et lardons



Ingrédients :

- 200 g lardons
- 1 citron
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 dorades
- 5 olives vertes
- 1 branche de romarin
- 5 olives noires
- 1 verre de vin blanc
- Sel, poivre

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Rincer les dorades sous un filet d'eau et les éponger avec du papier absorbant.

Inciser la chair des dorades des deux côtés et les placer sur un plat à four.

Parsemer de lardons et des olives hachées.

Saler, poivrer et arroser du filet d'huile. Saupoudrer de romarin, verser le verre de vin blanc, saler, poivrer, ajouter le citron préalablement coupé en rondelles puis enfourner 30-40 mn.

Servir chaud.