



## Dorade au vin blanc

Plat principal



Très facile :

Assez Cher :

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 à 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,5 kg de dorade
- 1 oignon
- 1/4 l de vin blanc sec
- jus d'un citron
- huile
- sel et poivre

Préparation :

Videz et écaillez vos dorades sans enlever la tête. Préchauffez votre four à 230°C (thermostat 7/8).

Salez, poivrez et citronnez l'intérieur des poissons, ainsi qu'un filet d'huile.

Mettez les poissons dans un plat et disposez l'oignon émincé autour. Mouillez de vin blanc.

Mettez au four, à partir de l'ébullition, arrosez de temps en temps.

Ne laissez pas colorer trop vite. Laissez cuire 30 min pour des poissons moyens et un peu plus pour un poisson plus gros.

Laissez reposer 10 min après avoir éteint le four.

Servez chaud avec des légumes vapeur ou du riz.



Recette proposée par Sabine\_227

**marmiton**



**Votre avis**  
compte beaucoup  
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**

