



Cuisine tunisienne

Daurade au four

Ingrédients

Préparation : 5 min

1 Daurade par personne

1 verre d'eau avec le jus d'un citron

sel, poivre

Écailler et vider la Daurade et, avec un couteau, pratiquer sur son dos de légères entailles en croix.

Préchauffer le four à 230 °C.

Dans un plat à gratin poser les Daurades saler et poivrer, arrosez du verre d'eau

Glisser le plat au four pour 30 min en arrosant plusieurs fois si nécessaire avec de l'eau et du citron.