

### La daurade à la bourgeoise

Pour 4 personnes: *une daurade de 800 g à 1 kg; 200 g de champignons de Paris; 3 échalotes; une cuillerée à soupe de persil haché; 1 dl de vin blanc sec; 25 g de beurre; chapelure; sel et poivre.*

Garnissez un plat à gratin d'un lit d'échalotes hachées étuvées au beurre. Placez-y la daurade que vous entourerez des champignons préalablement coupés en lamelles. Mouillez avec le vin blanc, salez, poivrez, puis saupoudrez avec le persil haché tout en parsemant de quelques noisettes de beurre.

Glissez votre plat à four chaud. N'oubliez pas d'arroser, pendant la cuisson, avec le fond. Au bout de 20 minutes, recouvrez le poisson de chapelure en ajoutant à nouveau quelques noisettes de beurre. N'arrosez plus pour laisser gratiner pendant 5 minutes environ.