

■ LA DAURADE A LA
GRECQUE

pour 4 personnes

1 grosse daurade de 1 kg environ écaillée et vidée; 2 citrons; 6 tomates; 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 verre de vin blanc sec; 1 feuille de laurier; 1 pincée de thym; sel, poivre.

1. Faire chauffer le four d'avance à température moyenne. Couper les citrons en rondelles. Laver les tomates et les couper également en rondelles.
2. Disposer la daurade dans un plat à four et pommader cette dernière avec de l'huile d'olive. Recouvrir alternativement de rondelles de tomate et de citron. Arroser le poisson de vin blanc, saler et poivrer. Ajouter le thym et la feuille de laurier.
3. Faire cuire au four durant vingt-cinq minutes, en l'arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.