

La dorade à la portugaise

Pour 4 personnes

1 kg de dorade fraîche; 700 g de tomates; 125 g d'oignons; 125 g de champignons; 1 dl de vin blanc; 60 g de beurre de cuisine; sel, poivre; 1 bouquet de persil.

Préparation

1. Eplucher les oignons, les champignons, les couper en tranches minces. Laver et hacher le persil. Laver les tomates, les couper en morceaux.

2. Dans un plat à feu, faire un lit avec la moitié des tomates coupées en morceaux, un peu d'oignons et de persil hachés ainsi que les champignons en tranches. Déposer le poisson sur ce lit. Assaisonner ce dernier. Recouvrir avec le reste des tomates, le reste des oignons et des champignons. Arroser de vin blanc. Parsemer de flocons de beurre l'intérieur du

poisson, le milieu et le dessus du plat. Faire cuire 10 minutes sur la plaque, puis glisser dans le four déjà chaud pour 30 minutes de cuisson. Servir avec un riz blanc ou des pommes de terre nature.