

## Rôti de colin à la niçoise

4 personnes

**1 colin de 2 kg (écaillé  
et vidé),  
10 champignons de Paris,  
4 tomates,  
40 olives noires de Nice,  
20 filets d'anchois à l'huile,  
2½ dl d'eau,  
2½ dl d'huile d'olive,  
2½ dl de jus de citron,  
250 g de beurre,  
2 échalotes,  
sel et poivre du moulin.**

Entaillez les tomates, plongez-les 15 secondes dans une casserole d'eau en ébullition, puis immédiatement dans de l'eau froide. Pelez-les, videz-les de leurs graines et hachez-les grossièrement. Pelez et hachez finement les échalotes. Egout-

tez les filets d'anchois. Ne gardez que les têtes des champignons de Paris, nettoyez-les.

Posez le colin sur le ventre dans un grand plat à four huilé. Assaisonnez-le. Quadriliez-lui le dos avec les filets d'anchois. Posez autour les olives, les têtes de champignon, les échalotes et les tomates concassées.

Faites fondre le beurre, sans lui laisser prendre couleur. Mélangez l'eau, le beurre fondu, l'huile et le jus de citron, puis versez dans le plat. Poivrez généreusement et glissez 40 minutes dans le four préchauffé à 200° (th. 6), en arrosant fréquemment en cours de cuisson.

Servez dans le plat de cuisson, avec des pâtes.