

Daurade à l'ail

Ingrédients :

15 gousses d'ail, 1 daurade, 1 citron,
huile d'olive, poivre, sel, romarin.



- *Préparer une daurade (écailler, vider), en saler et poivrer toutes les faces, la farcir des gousses d'ail écrasées.*
- *Au fons d'un plat de cuisson, étaler un lit de romarin et y placer la daurade, garnir le plat de quelques morceaux de citron et de quelques gousses d'ail.*
- *Cuire à four chaud en arrosant régulièrement.*