

Filets de poisson au four

Pour 4 personnes.

Un demi-kilo de filets de poisson, 2 oignons, 2 tomates, 1 feuille de laurier, quelques brins de thym, 50 g de beurre ou de margarine, sel et poivre.

Ranger les filets au fond d'un plat allant au four. Couvrir avec des tranches alternées d'oignons et de tomates. Poser sur le dessus thym et laurier. Saler, poivrer, ajouter le beurre et arroser de deux ou trois cuillerées de vin blanc, de bouillon ou d'eau au choix.
Faire cuire à bon four pendant une demi-heure au moins.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.