

# les recettes d'Alice

## Bar entier Saveur Italie



4 personnes



Méditerranée



été



cher



15 minutes



25 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 bar entier de ligne	6 tomates
6 gros champignons de Paris	6 oignons nouveaux
1 citron	15 cl vin blanc
3 c s huile olive	sel/poivre

### MATERIEL NECESSAIRE

Papillotes en silicone

### PREPARATION ET REALISATION

1-Coupez en lamelles les tomates, les champignons, les oignons. Mélangez les légumes, ajoutez le vin blanc, salez, poivrez.  
3 Préchauffez le four à 180 ° c .  
3- Posez le poisson rincé sur le lit de légumes, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez l'intérieur. Posez les rondelles de citron sur le dessus. Enfournez 25 min. Les filets doivent s'écarter facilement de l'arête centrale

### CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez remplacer le bar par de la dorade, poisson moins onéreux

Alice Délice

