

Recette
Marthou

Daurade au four

Four assez chaud.

1 kg de moules

300 g de champignons

Beurrer l'intérieur de la daurade.
Arroser d'huile.

Cuire, laisser dorer.

Ouvrir les moules.

Ajouter au poisson 2 cuillerées à
soupe de l'eau des moules, autant
de vin blanc, les champignons.

Quelques minutes avant la fin de la
cuisson, ajouter les moules.

Servir avec des rondelles de citron.

Colin au four

Même recette sans les moules.