



4 personnes



10 minutes



45 minutes

## Dorade au Pastis

1- Dans une poêle, faites dorer légèrement l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, une pincée de piment, de sel, de poivre et de baies roses. Incorporez le Pastis et mélangez bien.

2- Après l'avoir vidée et nettoyée, disposez la dorade dans un plat allant au four. Répartissez la sauce au Pastis sur le poisson, ajoutez un verre d'eau au fond du plat.

3- Enfournez dans un four préchauffé et laissez cuire 45min à 180°C, en ajoutant de l'eau si nécessaire.

- 1 belle dorade
- 1 boîte de tomates pelées concassées
- 1 oignon
- 2 CS de Pastis
- 1 CS d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Piment doux en poudre
- Baies roses