



## Estelle de Saint Germain

### **Bar Aqua Pazza**

#### Ingrédients :

1 bar ou daurade, 2 fenouils couper en larges lamelles, 250g de tomates cerises, quelques olives noires et / ou de grosses câpres italiennes, 1 citron bio coupé en rondelles, sauge ou romarin, un filet d'huile d'olive, ail, (un demi verre de vin blanc sec), papier sulfuriser

#### Recette :

Placer le poisson évidé dans un grand plat allant au four, ajouter tous les ingrédients, passer au four à 180°

Le temps de cuisson dépend de la taille du poisson, demander conseil à votre poissonnier, il faut souvent prévoir 20 minutes pour un poisson pour 2 personnes.