



Filets de Merlu au citron & à la tomate

Ingrédients

1 boîte de 400 g tomates cerises Cirio 500 g de filets de merlu Farine $\frac{1}{2}$ citron Ail Huile d'olive extra vierge 1 verre de vin blanc Basilic Persil

Préparation

1. Farinez les filets de poisson.
2. Épluchez l'ail et faites-le revenir quelques instants dans l'huile d'olive, avec le basilic, le persil et les tomates cerises Cirio.
3. Ajoutez une tranche de citron dans la poêle.
4. Rajoutez le poisson et versez le vin.
5. Faites cuire dans la poêle pendant 7 minutes, en la couvrant d'aluminium.
6. Salez et poivrez.

