

Daurade au four

Pour 4 personnes.

1 belle daurade de 1 kg environ, 150 g de lard, un verre et demi de vin blanc, 100 g de champignons de Paris, 50 g de beurre, sel, poivre, chapelure.

Ecailler, vider, laver et essuyer la daurade. L'installer dans un plat à four, ajouter le lard coupé en lardons que l'on aura fait revenir à la poêle avec les champignons émincés. Saler, poivrer, arroser avec le vin blanc, parsemer de beurre et de chapelure et faire cuire une demi-heure au four en arrosant souvent pour que le poisson ne se dessèche pas.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.