

Saumon au four à la tomate

Ingrédients pour 6 personnes

2 kg saumon entier
1 grande boîte tomates pelées
2 oignons
sel
poivre

Graissez un grand plat à four avec la margarine. Mettez le saumon entier au fond du plat.

Garnir l'intérieur du saumon et le plat des oignons coupés en lamelles fines.

Préparez un coulis de tomates en mixant les tomates pelées et versez le avec le jus de tomates dans le plat autour du saumon.

Faire cuire au four chaud (thermostat 7) pendant 3/4 h.

Temps de préparation: 1:00

Classification: poisson (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Marie-Claude Bégou

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo