

Lotte à la tomate

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

pour 1 personne

- 140 g de Lotte
- 200 g de tomates
- ail
- persil
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- sel et poivre ou coriandre

Préparation

- 1| Dans un plat allant au four, disposez une couche de tomates coupées en morceaux.
- 2| Hachez l'ail et ciselez le persil.
- 3| Mettez la lotte sur le lit de tomates.
- 4| Ajoutez un filet d'huile d'olive et parsemez d'ail et de persil.
- 5| Mettez à cuire 15 min au four à 180°