



# Filet de flétan à la Sicilienne

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

3 brins de romarin  
1 décilitre d'huile d'olive  
600 grammes de filet de flétan  
1 citron (en fines rondelles)  
2 cuillères à soupe de câpres  
des anchois

## Bereidingswijze

- 1.** Effeuillez le romarin. Écrasez-en une poignée dans un mortier. Ajoutez l'huile d'olive. Laissez reposer pendant au moins 1 heure.
- 2.** Badigeonnez le fi let de fl étan avec l'huile de romarin. Recouvrez avec les rondelles de citron, les câpres et quelques lamelles d'anchois.
- 3.** Faites cuire le poisson pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.