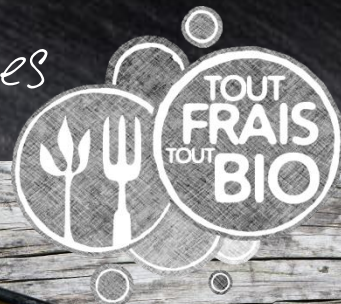


# Daurades au four et aux herbes



## Ingédients :

Pour 4 pers : 4 daurades portion d'environ 250gr chacune, 4 gousses d'ail, 2 citrons, 4 pommes de terre, 4 carottes, huile d'olive, sel, poivre, 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Thym et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Basilic Pourpre.

## Préparation :

Placez les dorades au fond d'un plat. Découpez en morceaux les pommes de terre et carottes, les placer autour des daurades avec les gousses d'ail entières. Verser un filet d'huile d'olive sur tous les ingrédients. Recouvrir de Thym. Mettre au four à 180° pendant 1/2h. Servir au sortir du four. Décorez le plat avec des feuilles de Basilic Pourpre et les citrons coupés en 2. Salez et poivrez si besoin une fois la peau retirée.