

## ***Darnes De Colin Aux Tomates***



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

4 colins - 6 tomates - 1 oignon - 1 bouquet garni - 10 cl de vin blanc sec - 1 filet d'huile d'olive  
- Poivre - Sel

### **Préparation**

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Laver et découper les tomates en rondelles, puis en déposer la moitié dans un plat huilé allant au four.

Placer par-dessus les darnes de colin. Saler, poivrer puis les recouvrir avec le reste des tomates.

Peler et émincer les oignons, les déposer autour des darnes avec le bouquet garni.

Rectifier l'assaisonnement et arroser le tout de vin blanc.

Faire cuire 30 min à four chaud à couvert et déguster.