

# Maigre au four

## Ingredients

- 2 maigres entiers
- 1kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 citrons bio
- ½ citron confit
- persil plat
- huile d'olive
- paprika
- graines de coriandre
- sel et poivre

## Je passe en cuisine

1. Préchauffez le four à 180 °C chaleur tournante. Tranchez finement les pommes de terre et l'oignon. Assaisonnez les pommes de terre avec l'huile d'olive, le paprika, les graines de coriandre, le citron confit en dés, le sel et le poivre. Disposez-les en couches dans un plat huilé en intercalant l'oignon. Enfourniez 20 minutes.
2. Pendant ce temps, faites dorer les rondelles d'un citron à la poêle avec un filet d'huile jusqu'à caramélisation. Réservez.
3. Sortez le plat, posez les maigres sur le lit de pommes de terre et enfournez à nouveau 18 minutes.
4. À la sortie du four, déposez les rondelles de citron caramélisées, parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.



**DIFFICULTÉ**

FACILE



**PRÉPARATION**

20 MIN



**CUISSON**

40 MIN



**NB DE PERS.**

4