

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **TRANCHE DE CABILLAUD A LA LYONNAISE**

6 Personnes

Ingédients :

- 1,2 kg de Cabillaud
- 1 kg Pommes De Terre fermes
- 75 gr de beurre
- 3 Oignons
- 1 verre vin blanc sec
- Citron
- Sel, poivre.

**Recette:**

- Coupez les Oignons en rondelles très minces et mettez-les dans un plat allant au four contenant un gros morceau de beurre.
- Placez sur les Oignons les tranches de Cabillaud assaisonnez.
- Disposer autour les Pommes De Terre épluchées, lavées, coupées en rondelles.
- Ajouter le vin blanc et laissez cuire au four Faire cuire 35 minutes à four moyen.
- Possibilité de pressez un Jus de citron par-dessus et parsemez de persil haché.

**Bon Appétit**