

Poisson blanc aux tomates et aux oignons rôtis

- 2 grosses tomates, coupées en tranches d'environ 2 cm ($\frac{3}{4}$ po) d'épaisseur
- 16 petites tomates cerises
- 8 tomates cocktail jaunes
- 1 oignon, coupé en fins quartiers
- 2 gousses d'ail, émincées
- 4 branches de thym frais
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à gril (broil).
2. Sur une plaque de cuisson, mélanger les tomates, l'oignon, l'ail, le thym et l'huile. Saler et poivrer.
3. Cuire au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les tomates commencent à dorer. Poursuivre la cuisson au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Parsemer de ciboulette. Servir avec du riz brun.



Source : www.ricardocuisine.com