Filet de flétan à la Sicilienne

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 brins de romarin
1 décilitre d'huile d'olive
600 grammes de filet de flétan
1 citron (en fines rondelles)
2 cuillères à soupe de câpres
des anchois

Méthode de préparation

1. **Effeuillez le romarin. Écrasez-en une poignée dans un mortier. Ajoutez l’huile d’olive. Laissez reposer pendant au moins 1 heure.**
2. **Badigeonnez le fi let de fl étan avec l’huile de romarin. Recouvrez avec les rondelles de citron, les câpres et quelques lamelles d’anchois.**
3. **Faites cuire le poisson pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**