

Colin à la Sauce Verte (Moulin du Château)

1 darne de Colin par personne.

¼ d'oignon haché par personne.

¼ de branche de cèleri par personne hachée, ciseler les feuilles réserver séparément

¼ de brin de persil plat ciselé par personne

¼ de jus de citron par personne

Sel et poivre

Préchauffer le four à 220°C.

Badigeonner d'huile un plat à four, y mettre le poisson et enfourner 10 minutes.

Pendant ce temps chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole, faire revenir l'oignon et la branche de cèleri hachée 5 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Saler poivrer, retirer la casserole, réserver au chaud.

Ciseler les feuilles de cèleri et le persil. Les mettre dans la casserole avec le jus de citron.

Servir le colin avec cette sauce.