

Poisson aux olives et à la sauge

Pour 2 personnes

300 à 400g de filet de merlu

1 cuil à soupe d'huile d'olive

3 cuil à soupe d'olives vertes dénoyautées

1 cuil à soupe de pignons de pin

1 cuil à café de nora en poudre

4 grandes feuilles de laurier

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un plat allant au four, disposez les filets de merlu, arrosez les d'huile d'olive, saupoudrez la nora, parsemez les pignons et répartissez les olives et les feuilles de sauge.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes.

Et voilà c'est tout!!!!