

# *Le Saumon à la Provençale*

## *Ingédients*

Pour 6 personnes:

1,2 kg de saumon (filets ou poisson entier)

1 oignon

1 brique de 500 mL de coulis de tomate

20 olives noires à la grecque dénoyautées

Huile d'olive

Sel, poivre, Herbes de Provence

## *Préparation*

Disposer le poisson dans un plat allant au four.

Recouvrir de coulis de tomates

Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence (ou d'aneth)

Ajouter un filet d'huile et mettre au four, 180°C pour 30 minutes.

## *Accompagnement*

Du riz, du citron.