



**Temps de préparation:**

**Temps de cuisson:**

**Difficulté: Moyenne**

**Ingrédients (2 personnes):**

1 carrelet moyen  
10 tomates cerise  
une dizaine d olives noires de nice  
3 échalotes  
une branche de thym  
8 filets d anchois  
pluches basilic  
une gousse d ail  
huile d olives  
sel  
poivre  
paprika  
un demi citron.

**Préparation:**

Épluchez et émincez les échalotes, disposez-les au fond d un plat a four. Four a 200 degrés.  
Nettoyez et videz le carrelet, mettez-le sur les échalotes, sel, poivre, paprika, la branche de thym a l intérieur du carrelet ainsi que la gousse d ail écrasée.

Mette les tomates autour. Arrosez d huile d olive. Enfournez pour 15 minutes, 3 minutes avant la fin de cuisson, mettre les olives et les anchois, remettre au four pour les trois minutes restantes.

Sortez le carrelet, le mettre sur un plat de service, décorez pluches de basilic et le demi citron.  
Servez (j ai servi avec un écrasé de pommes de terre à l huile d olive).

Source: [Recette de Carrelet au four a la niçoise](http://www.lesfoodies.com) (www.lesfoodies.com)