DARNES DE MERLUS AU CIDRE

Pour 2 personnes

2 darnes de merlu de 200 g
1 gousses d'ail finement découpés
2 échalotes oignon finement découpés
1 tomate pelez, épépinée et découpés en rondelles
1 feuille de laurier
½ verre de cidre
5 feuilles de basilic ciselez
Huile d'olive
Sel

1. Dans une poêle versez une cueillere à soupe l'huile d'olive, faire un lit avec le mélange des échalotes et de l'ail, déposez les darnes et laissez cuire à couvert pendant 4 min.
2. Retournez les darnes, ajoutez les dés de tomate, la feuille de laurier et laissez cuire à couvert pendant 3 min.
3. Réservez les darnes. Ajoutez le cidre et laissez réduire .Remettre les darnes et laissez cuire à couvert pendant 1 min.
4. Dressez, sur chaque assiette, une darne entourée de sauce, saupoudrez avec le basilic. Dégustez aussitôt.

Servez ce plat avec du riz.