Cocotte de cabillaud, bacon et courgettes

09/09/2014 à 12h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15-20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 petits pavés de cabillaud
- 4 tranches fines de bacon
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 1 courgette moyenne
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 pincées de thym
- Sel et poivre

Préparation :

- Lavez et pelez les courgettes, puis coupez-les en rondelles;
- Versez un peu d'huile d'olive dans les cocottes;
- Répartissez les rondelles de courgettes dans chaque cocotte;
- Salez et poivrez;
- Saupoudrez de thym;
- Disposez les pavés de cabillaud que vous aurez entourés d'une tranche de bacon;
- Ajoutez le vin blanc;
- Couvrez et déposez les cocottes dans votre four à 200°C (thermostat 7), puis laissez cuire entre 15 et 20 minutes.