Poivrons et cabillaud en cocotte

31/07/2018 à 09h10

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15-20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de filets de cabillaud
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 boîte de poivrons grillés
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Basilic frais ciselé ou surgelé
- Sel, poivre

Préparation :

- Dans les 4 cocottes, répartissez les tomates pelées, l'ail finement haché, le basilic frais ciselé ou surgelé, salez et poivrez;
- Placez-y ensuite les filets de cabillaud;
- Disposez les poivrons grillés sur les filets de cabillaud;
- Versez un filet d'huile d'olive sur les poivrons;
- Couvrez et déposez les cocottes dans votre four à 200°C (thermostat 7) puis laissez cuire entre 15 et 20 minutes.