

Gratin de Cabillaud à la provençale



Pour aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette qui rappelle un peu l'été et les vacances...Eh bien oui ! Hier nous sommes passés à la saison de l'automne ! Ce gratin est délicieux et je dois dire que cette petite invention toute rapide a beaucoup plus ! Pour une nouvelle façon de cuisiner du poisson cette recette est parfaite !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

145g de lanières de poivrons mélangés (en surgelés)

4 filets de cabillaud (en surgelés)

190g de sauce tomate provençale

1c. à café de fleur de sel

1c. à café d'Herbes de Provence

1c. à café de piment doux

1 petite poignée de gruyère râpé

Préparation:

Préchauffez votre four à 180C°.

Dans un plat à gratin, pas trop gros ni trop petit, étalez-y les lanières poivrons dans le fond.

Posez-y par-dessus les 4 filets de cabillaud encore surgelés.

Versez dessus, la sauce tomate, en l'étalant bien sur tous les filets de poisson.

Saupoudrez de fleur de sel, d'herbes de Provence et de piment doux.

Répartissez le gruyère râpé sur toute la surface du plat. Enfouez pour 30min.

Servez aussitôt avec des pâtes, du riz ou des céréales.