

Cocotte de Cabillaud au Chorizo et Coulis de Poivrons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	700-800g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	2
- CHORIZO	24 rondelles
- CONCENTRE DE TOMATES	1.5 c à café
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- OIGNON(S)	1 petit
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- EAU	10 - 15 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez les poivrons puis coupez-les en dés grossièrement.
- Emincez l'oignon.
- Dans un caquelon, faites fondre du beurre de cuisson, ajoutez l'huile puis les oignons. Laissez cuire 2 minutes puis ajoutez l'ail et les poivrons, le concentré de tomates et 10 cl d'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes. Passez au mixeur plongeur et réservez au chaud.
- Coupez les morceaux de poisson pour pouvoir les répartir dans les cocottes.
- Répartissez la sauce dans les cocottes puis ajoutez un morceau de poisson. Poivrez et déposez les rondelles de chorizo sur le sommet du poisson.
- Couvrez et enfournez pour 20-22 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec de la semoule.

