

# Cabillaud à la tomate



★★★★☆ 4/5 36 votes

 par CuisineAZ

 6 Personne(s)  15 min  30 min  15,05  Facile

## INGRÉDIENTS

1.32 kg de dos de cabillaud

1 kg de tomates bien mûres

1 bouquet de basilic

3 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

10 cl de crème liquide

sel, poivre

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Lavez les tomates, retirez les pédoncules et plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante salée. Quand la peau commence à se détacher, égouttez-les et rafraîchissez sous l'eau froide. Pelez-les.

### ÉTAPE 2

Coupez les tomates en 2 et épépinez-les. Puis concassez-les.

### ÉTAPE 3

Pelez et hachez l'ail.

### ÉTAPE 4

Lavez, séchez, effeuillez et hachez le basilic.

### ÉTAPE 5

Faites chauffer l'huile dans une casserole. Faites-y revenir les tomates concassées 2 min à petit feu en remuant. Puis ajoutez l'ail et le basilic. Mélangez bien. Salez et poivrez.

### ÉTAPE 6

Faites cuire 5 min à feu doux.

### ÉTAPE 7

Préchauffez le four th.7 (210°C).

### ÉTAPE 8

Versez la crème dans la concassée de tomates en remuant. Poursuivez la cuisson 2 min et retirez du feu.

#### **ÉTAPE 9**

Posez les dos de cabillaud dans un plat à four. Salez et poivrez-les puis nappez-les de concassée de tomate à la crème.

#### **ÉTAPE 10**

Enfournez et faites cuire 18 min.

#### **ÉTAPE 11**

Servez dès la sortie du four.