

Cabillaud rôti à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 dos de cabillaud
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 12 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc
- sel, poivre



Etapes de préparation

1 Préchauffez le four à 180 °C.

2 Dans une cocotte en fonte, déposez les gousses d'ail en chemise. Arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez.

3 Enfournez la cocotte pour 20 min.

4 Sortez la cocotte du four, écartez les gousses d'ail et placez les dos de cabillaud dans la cocotte. Nappez-les d'huile de cuisson, salez et poivrez puis arrosez-les de vin blanc.

5 Poursuivez la cuisson 12 à 15 min, puis servez chaud.