

Filets de cabillaud aux champignons

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 40 mn

Les filets de cabillaud aux champignons... Un plat simple et savoureux qui a tout pour vous séduire !

Ingrédients

- 4 filets de cabillaud
- 300 g de champignons de paris
- 300 g de tomates pelées
- 1 oignon
- 1 cs de beurre
- le jus d'un citron
- 150 g de lardons fumés
- 1 verre de vin blanc
- sel
- poivre
- 50 g d'emmental

Préparation

- 1 Pelez, lavez et émincez l'oignon. Pressez le citron. Égouttez les champignons. Coupez grossièrement les tomates.
- 2 Prenez un plat à gratin. Disposez les filets de cabillaud dans le fond. Étalez les lardons fumés par-dessus, puis les champignons.
- 3 Recouvrez votre plat de tomates pelées. Disposez, enfin l'oignon émincé. Versez le vin blanc et le jus de citron et parsemez votre plat de fromage râpé.
- 4 Mettez votre plat dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 40 minutes.
- 5 J'ai servi mes filets de cabillaud aux champignons avec des pommes de terre vapeur. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

