

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

