

Gratin de cabillaud aux tomates cerise et roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Ce plat allie les saveurs du poisson et du roquefort, pour un résultat réussi.

Ingrédients

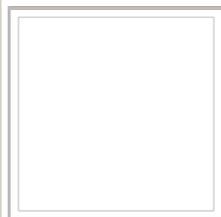
- 200 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 4 dos de cabillaud sans la peau
- 2 oignons doux
- 500 g de tomates cerises
- 1 bouquet garni (facultatif)
- persil plat pour la décoration (facultatif)

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Portez une grande casserole d'eau à ébullition, ajoutez le bouquet garni et faites pocher les dos de cabillaud durant 3 minutes. Retirez le poisson avec un écumoire.
- 3 Coupez les tomates cerise en deux et les oignons doux en lamelles.
- 4 Posez les dos de cabillaud dans le fond d'un plat à gratin, puis ajoutez une couche d'oignons et une couche de tomates cerise.
- 5 Terminez par une couche de roquefort en dés ou émietté.
- 6 Enfournez durant 25 minutes.
- 7 Décorez de feuilles de persil avant de servir.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

