

## Marmite de poisson



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*marmite de poisson au chorizos et St Jacques*

### Ingrédients

- 500 g de filet de cabillaud - ou autre poisson
- 11 tranches de chorizo - dont 3 pour la sauce
- 8 noix de st jacques
- 4 poivrons rouges
- 2 tomates fraîches
- 100 cc de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 10 cl d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 10 cl d'eau

### Préparation

- 1 Allumez le four th 7/8 220°, arrosez les poivrons d'huile d'olive puis enfournez 25mn. Ils doivent être dorés. Laissez refroidir à température ambiante et pendant ce temps, taillez le cabillaud en dés avant de le répartir dans les cocottes et réservez.
- 2 Faire revenir l'ail et l'oignon avec le reste de l'huile d'olive sans dorer, 3/4mn, ajouter les poivrons les tomates en dés, laisser cuire quelques minutes.
- 3 Versez cette préparation dans le blender ou robot avec couteau salez poivrez ajouter les 3 trs de chorizo mixer qq secondes et verser la sauce sur les dés de poisson déposer une tranche de chorizos au dessus de la préparation enfournez pour 20 mn four chaud ou plus rapide 5/6 mn au micro onde
- 4 Poêlez vos noix de st jacques qq secondes dans 1 cuil à soupe d'huile d'olive et ajoutez-les au dessus du chorizos juste avant de servir
- 5 La crème fraîche peut être ajoutée au moment du mixage des ingredient pour plus d'onctuosité de la sauce

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

