



# CUISINEZ...

## Dos de cabillaud et poireaux

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 et 30 minutes

Plat principal – facile

### Préparation de la recette :

**Étape 1** : Préchauffer le four à 200°C.

**Étape 2** : Laver et couper les poireaux en morceaux de 1 cm. Faire cuire les poireaux dans la cocotte minute fermée avec de l'eau pendant 5 minutes, avec un demi bouillon de volaille.

**Étape 3** : Pendant ce temps, éplucher les oignons et les couper. Les faire colorer dans une poêle avec un peu de beurre.

**Étape 4** : Egoutter les poireaux puis les assaisonner à votre goût. Les disposer dans un plat à gratin beurré. Mettre les quatre morceaux de cabillaud dans le plat.

**Étape 5** : Assaisonnez et recouvrir avec les oignons.

**Étape 6** : Enfournier pendant environ 30 minutes.

### Ingrédients (pour 4 pers)

- 4 parts de dos de cabillaud
- 800 g de poireaux
- 1 oignon blanc
- 1 oignon jaune
- 1/2 bouillon de volaille
- Sel, poivre
- 10 g de beurre