

Rôti de cabillaud au bacon et olives

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 à 25 mn

Les ingrédients pour 5-6 personnes :

2 dos de cabillaud d'environ 400 g chacun

6 tranches fines de bacon

2 courgettes

10 tomates séchées

Une quinzaine d'olives noires dénoyautées

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Rincer les dos de cabillaud sous l'eau froide et les mettre sur du papier absorbant.

Laver les courgettes et les couper en fines rondelles ou faire de larges tagliatelles avec un économe.

Déposer un dos de cabillaud dans un plat allant au four et le recouvrir de rondelles de courgettes, de tomates séchées et d'olives noires coupées en petits morceaux. Arroser de 2 c à s d'huile d'olive, assaisonner. S'il reste de la garniture la mettre dans le plat autour du rôti.

Déposer le deuxième dos de cabillaud tête-bêche sur le tout et recouvrir de tranches de bacon. Ficeler l'ensemble et arroser le rôti avec l'huile restante.

Cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 180°.

Vin conseillé : un Pessac-Léognan

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>