

La Marmite de Claude

DOS DE CABILLAUD AU FENOUIL

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*500 g de dos de cabillaud
2 beaux fenouils
200 g de tomates cocktails
200 g d'olives noires
250 g de mozzarella
100 g de parmesan râpé
4 dl de pastis
2 dl d'huile d'olive
sel et poivre*

RECETTE

*Couper les fenouils à la mandoline et les mettre dans un plat allant au four.
Rajouter les morceaux de dos de cabillaud (de 2 à 3 cm de côté), les tomates entières, les olives noires, le pastis, la mozzarella, le parmesan râpé, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
Mettre au four à 190° pendant 30 mn.
Servir très chaud.*