

BACALHAU



Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de cabillaud

500 g de pommes de terre

4 gros oignons

4 poivrons rouges

6 tomates

20 olives noires dénoyautées

75 cl de vin blanc

50 cl de lait

Huile d'olive

Tabasco

Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles au robot. Les précuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes et les égoutter.

Découper les tomates en tranches ; les oignons et poivrons en lamelles. Mélanger ces légumes dans un saladier. Saler et poivrer.

Dans un plat huilé, étaler une couche de légumes puis une couche de pommes de terre. Répartir dessus le cabillaud. Déposer à nouveau une couche de pommes de terre puis de légumes.

Parsemer d'olives noires et de quelques gouttes de tabasco. Arroser d'huile d'olive. Puis verser le lait et le vin blanc de façon à recouvrir l'appareil.

Faire cuire à 180° pendant 40 minutes. Les pommes de terre doivent être fondantes. Surveiller la cuisson et éventuellement recouvrir de papier d'aluminium le bacalhau.