Plat provençal aux pommes de terre, à la courgette, aux poivrons et au skrei

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

8 pommes de terre
2 poivron rouge
2 poivrons jaunes
1 courgette
1 oignon rouge
huile d'olive
sel et poivre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
800 grammes de filets de skreï
4 cuillerées à thé de moutarde à l'ancienne
1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites épaisses.**
2. **Coupez les poivrons en morceaux. Détaillez la courgette en morceaux. Coupez l'oignon rouge en quartiers.**
3. **Mélangez les pommes de terre, les poivrons, les courgettes et l'oignon rouge dans un plat de cuisson. Aspergez d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre, du paprika et des herbes de Provence.**
4. **Enfournez le plat dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 40 minutes.**
5. **Sortez le plat du four et disposez les filets de skrei sur les légumes. Badigeonnez-les de moutarde à l'ancienne et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Remettez le plat au four et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.**

6. **Garnissez de persil plat.**