Cabillaud puttanesca

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 cuillères à soupe de beurre
6 gousses d'ail (hachées finement)
4 filet d'anchois
1 tiret de vin blanc
1 boîte de tomates pelées (écrasées)
1⁄2 cuillerée à thé origan séché
1⁄2 cuillerée à thé thym séché
20 olives noires
2 cuillères à soupe de câpres (égouttés)
800 grammes de filet de cabillaud coupé
1 bouquet de persil plat (haché finement)
1 cuillerée à thé de piments rouges (hachés)
1⁄2 citron (zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans une casserole allant au four et ajoutez l'ail et les anchois. Continuez à remuer jusqu'à ce que l'ail prenne une légère couleur et que les filets d'anchois se désagrègent.**
2. **Ajoutez le vin et laissez réduire.**
3. **Ajoutez les tomates pelées, l'origan et le thym. Laissez réduire jusqu'à obtenir une sauce épaisse et ajoutez les olives et les câpres. Assaisonnez avec du poivre et du sel.**
4. **Coupez le poisson en quatre morceaux et placez-les dans la sauce. Mettez au four préchauffé à 180 °C pendant 10 minutes.**
5. **Terminez avec du persil plat, des piments rouges et du zeste de citron.**