



# Dos de cabillaud, pancetta, patate douce au four et ratatouille

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

4 patates douces  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
huile d'olive  
1 aubergine  
1 courgette  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
4 tomates  
2 cuillères à soupe Herbes provençales  
sel et poivre  
800 grammes de filet de cabillaud (éventuellement surgelé)  
1 bouquet d'aneth  
200 grammes de pancetta  
1 citron

## Bereidingswijze

- 1.** Emballez les patates douces dans de l'aluminium et placez-les dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Réalisez la ratatouille. Émincez l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Coupez l'aubergine, la courgette et les poivrons en dés et ajoutez-les à la préparation. Remuez régulièrement jusqu'à ce que tous les légumes soient légèrement caramélisés et brunis sur les bords (il va falloir faire preuve de patience). Émincez les tomates et ajoutez-les à la préparation. Assaisonnez d'herbes de Provence, de sel et de poivre. Laissez mijoter quelques instants jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.



- 3.** Tamponnez le poisson (décongelé) pour le sécher, puis salez et poivrez. Sur chaque dos de cabillaud, déposez un peu d'aneth et une rondelle de citron. Bardez ensuite le poisson de pancetta. Arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive et enfournez pendant 15 minutes.
- 4.** Déballez les patates douces et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 5.** Sur chaque assiette, disposez une patate douce, un peu de ratatouille et un dos de cabillaud.