

Rougets grillés & pommes de terre à la provençale

Ingredients

- 6 rougets entiers
- 800g de pommes de terre
- 5 tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 5 branches de thym
- 5 cl de vin blanc sec
- 20 cl d'eau
- 4 cl d'huile d'olive
- sel fin et poivre

Je passe en cuisine

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles. Émincez les oignons, épépinez et émincez les poivrons, coupez les tomates en quartiers et épépinez-les.
2. Dans une cocotte, faites revenir les oignons avec un filet d'huile et une pincée de sel. Ajoutez les poivrons, le thym et l'ail écrasé. Déglacez au vin blanc, laissez réduire puis ajoutez tomates et pommes de terre. Mouillez à mi-hauteur, portez à ébullition et laissez mijoter à couvert 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 °C. Arrosez les rougets d'huile d'olive, salez et poivrez.
4. Versez la préparation provençale dans un plat à gratin, posez les rougets par-dessus et enfournez 10 minutes. Servez aussitôt.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

40 MIN



NB DE PERS.

6