



Les plats principaux

Filets de cabillaud au four à la tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cabillauds (filets)
120 grammes de Boursin Cuisine (à l'ail et aux fines herbes)
3 tomates (épépinées et en morceaux)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
1 cuillère à soupe de jus de citron
75 grammes de fromage (râpé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Aspergez chaque filet de cabillaud avec du jus de citron puis salez et poivrez-les. Disposez les filets dans un plat à four et répartissez dessus le Boursin, les morceaux de tomate et la ciboulette.

Saupoudrez enfin avec le fromage râpé. Mettez les filets de poisson 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200° pour qu'ils soient bien cuits et bruns dorés. Délicieux avec une purée de pommes de terre.

