


# POISSON A LA VERACRUZ

Préparation	10min
Cuisson	40min
Total	50min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

1 poivron vert	1 cuillère à café de mélange barbecue FUCHS
1 oignon jaune	1 cuillère à café de cumin moulu FUCHS
20g de beurre	2 cuillères à café d'origan FUCHS
800g de tomates pelées (conserves)	½ cuillère à café de piment de Cayenne FUCHS
30g de câpres	1 cuillère à café de bouillon de légumes
50g d'olives vertes	sel de mer FUCHS

## Préparation :

1. Tailler le poivron en lanières et l'oignon en petits dés, puis les faire suer dans un fait-tout avec 1 cuillère à café de beurre. Déglacer avec les tomates et porter à ébullition.
2. Hacher les câpres et les olives, puis les ajouter dans le fait-tout avec le mélange pour bbq, le cumin, l'origan et le piment de cayenne. Assaisonner avec le bouillon, saler à convenance et laisser mijoter environ 8 minutes.
3. En parallèle, découper le filet de cabillaud en quatre portions égales et les saisir brièvement des deux côtés dans le beurre restant.
4. Ensuite, mettre le poisson dans un plat à gratin et ajouter la sauce. Couvrir de papier d'aluminium et terminer la cuisson au four préchauffé à 200 °C pendant environ 30 minutes.

Astuce : Accompagner de riz .

