

Iucullus succullus



FILET DE MERLU AU CAMEMBERT ET TOMATES CONFITES

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 50 + 15 minutes
(Pour 4 personnes)



Les ustensiles :

- 1 plat à gratin
- 1 spatule



Les ingrédients :

- 500 g de filet de merlu
- 4 tomates Roma
- 1 camembert
- 2 c. de sucre roux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, thym



Préchauffe ton four à 150 °C / thermostat 5.

Lave tes tomates et coupe-les en deux dans le sens de la longueur.

Verse une cuiller à soupe d'huile d'olive dans ton plat de cuisson et pose les tomates dessus côté bombé posé dans le plat.

Sale, poivre, mets un peu de thym, saupoudre le sucre roux sur les tomates et termine par la seconde cuiller à soupe d'huile d'olive.

Mets au four pendant 50 minutes.

Coupe 4 parts de camembert et enlève grossièrement la croûte. Sors du four ton plat de tomates et augmente la température à 180 °C / thermostat 6.

Tourne tes tomates avec une spatule afin

que le jus se répande dans le plat. Ajoute alors tes filets de merlu, et mets une part de camembert sur chaque filet.

Remets le tout au four pendant 15 minutes.