

CABILLAUD TOMATES

Extrait de Plats simplissimes



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 2 gousses d'ail dégermées - 2 c.s. d'huile d'olive - 300 g de tomates concassées - 1 dose de safran - 4 branches de thym - 400 g de filets de cabillaud frais

1. Hachez l'ail dans la cuve en métal en programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez à l'aide de la spatule.
2. Ajoutez l'huile, les tomates concassées, le safran et le thym et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/100°C.
3. Ajoutez les filets de poisson sur la purée obtenue, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme VAPEUR (à ajuster selon l'épaisseur du poisson - les 20 minutes indiquées conviennent pour des filets assez épais). Sortez délicatement les filets de poisson à l'aide de la spatule.

Cook Expert ■