



Cabillaud à la sauce tomate aux olives et aux câpres

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de filets de cabillaud frais
- Huile d'olive extra vierge
- 1 pot de 190 g de sauce Puttanesca Italians do it better
- 50 g de câpres non salées
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- Persil frais

1. Ajouter dans une poêle l'huile d'olive extra-vierge et faites revenir l'ail et le persil frais pendant 2 minutes.
2. Rajouter les filets de cabillaud pour les saisir environ 2 minutes de chaque côté.
3. Ajouter le pot de sauce Puttanesca ainsi que les câpres et laisser cuire durant 12 minutes à feu doux.
4. Rajouter du persil frais et assaisonner à l'aide de poivre.
5. Servir très chaud.