



Gratin de collerettes aux légumes d'automne et cabillaud

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de Collerettes aux œufs frais Lustucru
- Deux dos de cabillaud
- Un petit potimarron
- Une demie courge butternut
- 2 carottes
- 8 gousses d'ail
- 150 g de graines de courge
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- Une cuillère à soupe de sucre brun
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Mélange 4 épices
- Thym sec
- Sel et poivre

1. Faites chauffer votre four à 180° C.
2. Lavez soigneusement les courges et coupez-les en petits dés en gardant la peau.
3. Épluchez et détaillez les carottes en fines rondelles.
4. Écrasez légèrement les gousses d'ail avec une lame de couteau.
5. Coupez les dos de cabillaud en gros dés.

6. Dans un grand saladier, mélangez tous les légumes avec l'huile d'olive, les épices, les graines, le thym émiété, les gousses d'ail, le sucre, salez et poivrez. Remuez bien le mélange.
7. Répartissez dans un grand plat allant au four. Laissez cuire environ 40 mn, les légumes doivent être bien tendres.
8. Dix minutes avant la fin de cuisson : faites cuire les collerettes dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez.
9. Déposez les cubes de poisson salés et poivrés, avec un peu d'huile d'olive dans un petit plat. Enfourez pour dix minutes.
10. Servez les pâtes avec les légumes rôtis et le poisson.