

Cabillaud vapeur et coulis de poivrons

6 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 150 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 40 g d'huile d'olive
- 4 brins de thym frais
- 1 poivron rouge
- 1/2 c. à c. de piment d'Espelette
- 1000 g d’eau + 40 g pour le coulis de poivron
- 600 g de pavés de cabillaud, sans peau (4 pavés)
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter l’oignon épluché et coupé en 2, l’ail pelé, l’huile, 2 brins de thym effeuillé, le poivron
rincé et coupé en dés dans le bol. Saler, poivrer. Faire cuire 10 min.

Etape 2

Ajouter le piment, les 40 g d’eau. Réserver au chaud.

Etape 3

Ajouter les 1000 g d'eau restants dans le bol juste rincé. Assaisonner les pavés de cabillaud avec le sel mélangé au poivre, puis les mettre dans le panier vapeur sur 2 couches avec le bouquet garni au milieu.
Faire cuire à la vapeur 10 min.

Etape 4

Répartir le coulis de poivron dans les assiettes, déposer un pavé par assiette et décorer
avec le thym restant.