



Cocotte d'églefin à la tomate et à l'échalotte

Ingrédients : 600 g d'églefin en filets, 8 tomates, 5 échalotes, 5 cl de vin blanc sec, 10 cl de bouillon de légumes chaud, 40 g de beurre, 2 feuilles de laurier, Sel, poivre.

- 1 Pelez et émincez les échalotes.
- 2 Dans une cocotte, faites-les revenir avec le beurre pendant 10 minutes. Salez et poivrez.
- 3 Coupez les tomates en 4 et ajoutez-les aux échalotes fondues.
- 4 Couvrez et laissez mijoter 5 minutes, puis ajoutez le bouillon, le vin et les feuilles de laurier.
- 5 Mélangez. Laissez cuire doucement 10 minutes.
- 6 Déposez les morceaux d'églefin au centre de la cocotte, sur les tomates et laissez-les cuire 5 minutes, retournez-les et faites-les cuire encore 5 minutes.
- 7 Servez aussitôt.