



Estelle de Saint Germain

## **Cabillaud à la portugaise**

### Ingrédients :

Un dos de cabillaud, 1 boîte de tomates pelées, quelques olives noires, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel et poivre.

### Recette :

Faire suer dans une poêle l'oignon et l'ail émincés avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter les tomates concassées et les olives et faire réduire.

Cuire le dos de cabillaud à la vapeur puis le servir sur la sauce tomate.