

Cabillaud et fenouil rôtis au four

Pour 4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min



INGRÉDIENTS

- [4 dos de cabillaud sans peau](#)
- 4 bulbes de fenouil
- 1 branche de céleri
- 2 citrons bio
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c café d'herbes de Provence
- 1 grosse pincée de piment d'Espelette
- sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Lavez et coupez la base des bulbes de fenouil. Coupez-les en deux. Lavez et taillez le céleri en rondelles.

Pressez le jus d'un citron et mélangez-le dans un plat à bords hauts allant au four avec l'huile d'olive, les herbes de Provence, le piment d'Espelette. Salez et poivrez.

Ajoutez les dos de cabillaud et le fenouil à cette préparation. Mélangez bien pour les enrober. Couvrez et laissez mariner pendant 15 min.

Au bout de ce temps, **enfournez 20 min** environ jusqu'à ce que le poisson soit cuit et le fenouil bien tendre.

Bonne dégustation !