



**LA CRUSTACERIE.FR**  
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# *Dos de cabillaud, potimarron rôti et pleurottes*

Pour 4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 50 min

## INGRÉDIENTS



- [4 dos de cabillaud sans peau](#)
- Un potimarron
- 30 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 200 g de pleurotes
- Une échalote
- Une gousse d'ail
- Persil
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

### Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez, épluchez et coupez le potimarron en tranches. Retirez les filaments et les graines.

Nettoyez et coupez en morceaux les pleurotes. Réservez.

### Cuisson

Mélangez les tranches de potimarron avec l'huile d'olive sur le lèchefrite du four. Salez et poivrez.

Enfournez pendant 45 minutes environ, en retournant régulièrement les tranches de potimarron.

Salez et poivrez les dos de cabillaud et déposez-les dans un plat à gratin.

Arrosez d'huile d'olive et enfournez 12 minutes avant la fin de cuisson du potimarron.

Mettez les pleurotes dans une sauteuse, ajoutez le beurre puis l'échalote et l'ail pelés et hachés. Faites dorer sur feu vif en remuant. Salez et poivrez.

Servez les dos de cabillaud dès la sortie du four avec le potimarron rôti, les pleurotes et parsemez de persil.

**Bonne dégustation !**