



## Dos de cabillaud au vin blanc et tomates cerise

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 pers / 0 point par pers*

- 4 dos de cabillaud
- 1 gousse d'ail
- 200 gr de tomates cerise
- 200 ml de vin blanc
- basilic
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir la gousse d'ail pressée.

Ajouter les tomates cerise coupées en deux et le basilic puis verser le vin blanc.

Laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter ensuite le poisson et laisser cuire à couvert 4 minutes en retournant le poisson délicatement à mi-cuisson.

Saler et poivrer et servir de suite