



## Morue à la tomate et aux poivrons ~ Bacallà amb tomaquet i pebrots

Ingrédients pour 8 personnes :

1,6 kg de filet de morue  
1 kg de tomates mûres  
200 g d'oignons  
15 gousses d'ail  
100 g de poivrons rouges  
100 g de poivrons verts

15 cl d'huile d'olive  
1 feuille de laurier  
8 tranches de pain  
Sel, poivre du moulin

Préparation :

Dessalez la morue 24 heures à l'avance en renouvelant l'eau plusieurs fois.

Détaillez en suprêmes, Réservez.

Taillez l'oignon en paysanne.

Mondez, épépinez, concassez la tomate.

Épluchez et hachez l'ail.

Grillez, pelez et tranchez les poivrons en lanières.

Égouttez, épongez et farinez les suprêmes. Sautez les suprêmes à l'huile d'olive, les faire bien colorer. Égouttez et réservez dans un plat de cuisson.

Réalisez un "sofregit". Recouvrir les suprêmes de cette préparation.

Faites cuire au four à 180° durant 10 à 12 min environ.

Dressez avec des tranches de pain grillées et aillées.

Bon Profit !