

Maquereau aux pommes de terre



60 min



4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de filets de maquereaux au vin blanc Muscadet et aux aromates
- 500g de pommes de terre
- 4 tomates
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Persil
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Éplucher les pommes de terre, les laver, puis les couper en rondelles.
- Couper les tomates et l'oignon en rondelles.
- Dans un plat, disposer les pommes de terre, en les intercalant avec les rondelles de tomates et d'oignon, puis ajouter un filet d'huile d'olive.
- Enfourner et faire précuire les légumes pendant 30 min.
- Peler puis hacher l'ail, ciseler quelques brins de persils, puis déposer le tout sur les légumes précuits.
- Égoutter le maquereau, puis l'incorporer aux légumes.
- Saler et poivrer, puis enfourner à nouveau la préparation pendant 10 minutes.