

DOS DE CABILLAUD Á LA PORTUGAISE

- Peler et émincer les oignons. Les faire dorer avec de l'huile d'olive. Ajouter les olives noires
- Saler poivrer et bien mélanger le tout
- Mettre dans un plat et poser dessus les morceaux de poissons enduits d'huile d'olive pimentée
- Cuire à four chaud 200° 20 à 30 mn

LÉGUMES RACINES AU FOUR

- Peler les légumes et les couper en tronçons d'environ 6 cm
- Mettre dans un grand plat et arroser d'huile d'olive. Ajouter thym, sel, poivre et éventuellement piment
- Bien mélanger le tout et verser dans une lèche frite recouverte de papier sulfurisé
- Cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 h à four 190° minimum

