



## Cabillaud en feuille de brick et ratatouille taillée au pesto

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de cabillaud  
8 feuilles de brick  
3 aubergines  
3 courgettes  
3 poivrons multicolores  
6 tomates grappes  
2 cuillères de pesto  
1 tête d'ail  
3 oignons  
20cl d'huile d'olive  
Sel / Poivre



### Préparation :

1. Décongeler le cabillaud, essuyer et couper en cubes.
2. Eplucher et tailler les oignons en petits cubes ainsi que les aubergines, les courgettes et les poivrons en ayant enlevé la peau des poivrons.
3. Poêler les courgettes à l'huile d'olive assaisonner et réserver, faire de même avec les aubergines et les poivrons.
4. Dans une grande casserole faire suer les oignons à l'huile d'olive sans coloration, ajouter les légumes poêlés, la tête d'ail et les tomates coupées en dés également sans la pulpe.
5. Cuire à couvert et à feu doux pendant 15 minutes.
6. Ajouter le pesto et rectifier l'assaisonnement.
7. Bien huiler deux feuilles de brick et les coller ensemble, les mettre en forme dans un plat creux allant au four et les cuire 6 à 8 minutes à 180°C puis réserver.

8. Poêler les cubes de cabillaud avec un peu d'huile d'olive puis dresser le tout avec la ratatouille dans la feuille de brick.
9. Servir avec une sauce fraîche au fromage blanc avec des fines herbes et du jus de citron.