 **cabillaud rôti**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/cabillaud-r%C3%B4ti-DSCN9586.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de cabillaud**  
**- quelques tomates cerises  
- citron non traité**  
**- Brindilles de romarin**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Huiler légèrement le plat de cuisson.  
Saler (**bien sûr pour moi du** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et poivrer le poisson sur les deux faces.  
Le déposer dans le plat.  
Laver et sécher les tomates cerises et les répartir autour du poisson.  
Couper le citron en rondelles et en intercaler quelques unes entre les morceaux de poisson.  
Arroser le tout de quelques gouttes  d'huile d'olive.  
Déposer des brindilles de romarin sur le poisson.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Vérifier la cuisson du poisson et servir chaud, entouré des tomates confites et de rondelles de citron.