**Cabillaud et Saumon à l'Orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Dos-de-cabillaud-et-saumon-%C3%A0-lorange-fevrier-2009-055-copie.jpg) **Pour 4 Gourmands :**  
*Préparation : 30 mn - Cuisson : 20 mn + 15 mn au four*

**2 dos decabillaud - 2 filets épais de saumon - 2 oranges - 1 kg de pommes de terre - 1 gros oignon - 3 gousses d'ail - 3 càs d'huile d'olive - sel & poivre du moulin -**

**La marinade :**

* Recueillir le jus d'1 orange dans un bol. Ajouter 2 cà s d'huile d'olive. Saler, poivrer.
* Badigeonner les filets de poisson de cette marinade. Les disposer dans un plat creux avec le reste de l'émulsion.
* Couvrir et laisser mariner au frais.

**Les pommes de terre :**

* Peler et hacher finement oignon et ail.
* Peler les pommes de terre  et les couper en rondelles.
* Faire rissoler oignon et ail dans 2 càs d'huile. Ajouter les pommes de terre et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient mi-cuites.
* Préchauffer le four à 180°.
* Déposer les pommes de terre dans un plat à gratin.
* Poser les filets de poisson par-dessus.
* Arroser de marinade.
* Enfourner pendant 15 mn environ.
* Pendant la cuisson, peler la 2ème orange à vif et retirer les suprêmes. Tailler quelques zestes dans la peau.
* Réserver.
* Faire chauffer les assiettes.
* Vérifier la cuisson du poisson et sortir le plat du four.
* Disposer les pommes de terre et les filets de poisson sur les assiettes chaudes.
* Décorer de zestes, et accompagner de quartiers d'oranges.