**Papillote de cabillaud tomates et olives**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/papillote-de-cabillaud-tomates-et-olives-p1090340.psd-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 3 dos de cabillaud**  
**- 150 g de tomates cerises**  
**- quelques feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- brindilles de thym  
- 100 g d'olives noires dénoyautées**  
**- 3 càs (2 + 1) d'huile d'olive**  
**- 3 càs d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Saler & poivrer les dos de cabillaud et les déposer dans le plat.  
Couper les tomates cerises en deux, ciseler les feuilles de basilic et effeuiller le thym.  
Faire dorer les amandes quelques minutes dans une poêle à sec. réserver.  
Mélanger dans un petit saladier les tomates, le basilic, le thym, les olives, 2 cuillerées d'huile, su sel et du poivre.  
Répartir le mélange autour des morceaux de poisson.  
Arroser avec une cuillerée d'huile.  
Couvrir le plat d'une feuille de papier cuisson et fermer avec une feuille d'aluminium.  
Juste avant le repas, enfourner pour 20 minutes.  
Servir immédiatement.  
J'ai présenté dans des assiettes chaudes, le poisson parsemé d'amandes et de basilic ciselé et entouré de la garniture et de petites pommes de terre frites.