 **Caldérade de cabillaud**

[Une image contenant nourriture, plat, ragoût, Cuisine

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/calderade-de-cabillaud-septembre-2008-011-copy.jpg-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands  
- 4 dos de** [**cabillaud**](http://recettes.de/cabillaud)  
**- 750 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 8 échalotes**  
**- ½** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons)  
**- 500 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- huile d'olive**  
**- 25 cl de vin blanc**  
**- herbes de Provence**  
**- sel et poivre**

**1 plat à four un peu profond huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles pas trop fines.  
Éplucher et émincer les échalotes.  
Retirer graines et cloisons du poivron et l'émincer finement  
Monder les tomates et les couper en rondelles.  
Couper le poisson en dés.  
Disposer en couches successives la moitié  des oignons, des poivrons,  des dés de poison, des rondelles tomates et des pommes de terre.  
Saler, poivrer.  
Recommencer pour obtenir 2 couches de chaque élément.  
Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence.  
Arroser d'un filet d'huile et du vin blanc.  
Couvrir le plat de son couvercle ou d'un papier d'alu doublé de papier cuisson, et mettre au four préchauffé pendant 1 heure.  
Retirer le papier et laisser cuire pendant encore 20 minutes.  
Servir chaud en plat principal ou froid en entrée.