



Dos de cabillaud en croûte de chorizo et cantal



4

Difficulté



10 min



-



25 min

Un petit poisson habillé en ce mercredi ensoleillé. Je trouve que l'association poisson, chorizo et cantal est délicieuse et très parfumée.



Ingrédients :

- 4 dos de cabillaud
- 60g chorizo (doux pour moi, mais c'est selon votre goût)
- 20g beurre
- 40g cantal
- 40g chapelure

Préparation :

Préchauffer le four à 210 °C (th7).

Peler et couper en tranches le chorizo. Couper le beurre et le cantal en dés.

Mixer le chorizo, le cantal, le beurre et la chapelure en même temps dans votre robot, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Disposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four, puis faire une "croûte" de chorizo sur chacun d'entre eux. Appuyer un peu dessus afin que la croûte tienne bien.

Mettre au four et laisser cuire pendant 20-25 minutes selon la taille de vos morceaux de poisson. Veillez à ce que la croûte ne brûle pas, si besoin couvrir le plat avec du papier aluminium en cours de cuisson.

Servir bien chaud avec un peu de riz ou un flan de brocolis dont je vous donnerai la recette prochainement... Régalez vous!!!