

Dos de cabillaud au crumble de chorizo

Ingrédients *(pour 4 personnes)*

600 à 800 g de dos de cabillaud

50 g de chapelure

50 g de chorizo

30g de parmesan

30 g de beurre

Préparation

Retirer la peau du chorizo et coupez-le grossièrement.

Mixer tous les ingrédients – sauf le poisson – jusqu’à obtention d’une poudre homogène.

Étalez et aplatissez cette poudre entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Placez au congélateur pendant 5 à 10 minutes les temps de préchauffer le four.

Préchauffer le four à 200° C

Placer le poisson dans un plat.

Placer le crumble sur le poisson et enfournez pour environ 20 minutes en fonction de l’épaisseur du poisson.