

Dos de cabillaud et son crumble de chorizo au parmesan

Préparation

Temps total: 45 min

Préparation:
30 min

Repos:
-

Cuisson:
15 min

Ingrédients	2 pers	3 pers	4 pers	5 pers	6 pers	
étape 2	tranches finesde chorizo fort	10	15	20	25	30
étape 3	beurre	15g	22,5g	30g	37,5g	45g
étape 3	parmesan râpé	3 c.à.s	4,5 c.à.s	6 c.à.s	7,5 c.à.s	9 c.à.s
étape 3	chapelure	2 c.à.s	3 c.à.s	4 c.à.s	5 c.à.s	6 c.à.s
étape 4	dos de cabillaud	2	3	4	5	6

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

ÉTAPE 2

Mixer le chorizo

ÉTAPE 3

Dans un saladier, mélanger le chorizo avec le parmesan et la chapelure. Ajouter le beurre ramolli et mélanger du bout des doigts.

ÉTAPE 4

Déposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four et couvrir de crumble au chorizo.

ÉTAPE 5

Enfourner 15 minutes.