

PLAT

 2 personnes

 Temps de préparation 10 min

INGRÉDIENTS

- 2 dos de cabillaud
- 1 échalote
- 40 g de noix
- 20 g de pignons de pin
- 20 g de comté
- 1 c.à.s de chapelure de maïs
- Sel, poivre

Suggestion de présentation



Cabillaud en croûte

- 1 Préchauffez votre four à 180°C
- 2 Pelez l'échalote et hachez-la finement
- 3 Mixez les noix, les pignons avec le comté. Ajoutez l'échalote et la chapelure
- 4 Dans un plat à four huilé, déposez les dos de cabillaud
- 5 Répartissez le mélange de chapelure sur toute la surface
- 6 Faites cuire 20 min dans le four
- 7 Servez chaud accompagné d'haricots verts ou de ratatouille

