



# CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO

la gourmandise à croquer

Une recette de crumble salé originale et savoureuse qui sublimerait votre cabillaud. Un mariage parfait entre le croustillant du chorizo et la tendreté du poisson.

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

3 biscottes

10 tranches de chorizo fort

50 g de parmesan

4 tomates séchées

Une belle poignée de coriandre fraîche

Préchauffer votre four à 180 degrés

On mixe tout ça ensemble jusqu'à obtenir un crumble

On le dépose généreusement sur notre dos de cabillaud

Un filet d'huile d'olive par dessus

Au four à 180 degrés pendant 20 minutes

## Conseils

*Pour plus de croustillant, n'hésitez pas à mettre plus de biscotte dans la préparation.*