

Dos de cabillaud en croûte de chorizo



L'alliance cabillaud/chorizo/parmesan est juste parfaite. La petite croûte sur le dos de cabillaud apporte un côté croustillant et épicé tout à fait délicieux et ce qui ne gâte rien, le tout se prépare en quelques minutes.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 pavés de dos de cabillaud d'environ 150 gr
- 100 gr de tranches fines de chorizo fort
- 6 càs de parmesan râpé
- 4 càs de chapelure
- 30 gr de beurre



1. Coupez le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante.
2. Mixez les tranches de chorizo.
3. Ajoutez au haché de chorizo, le parmesan et la chapelure.
4. Ajoutez les dés de beurre.
5. Étalez la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur d'environ 2-3 mm et mettez la pâte quelques minutes au congélateur pour qu'elle durcisse rapidement.
6. Coupez le dos de cabillaud en pavés et les disposer dans un plat allant au four ou sur une plaque munie de papier sulfurisé ou dans un plat à four.
7. Découpez la pâte de chorizo aux mêmes dimensions que les pavés de cabillaud et déposez-la sur les morceaux de cabillaud.
8. Enfourner 10-15 min à 200°.