

Les 20 ans du MSC

Recettes de cuisine

CABILLAUD AUX AMANDES

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pavés de cabillaud de 225 g chacun
- 100g de miettes de pain ordinaire
- 20 amandes
- 50g de beurre
- 50g de prosciutto, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant
- 10 olives de Gaeta, dénoyautées
- 1 branche de romarin frais
- 2 branches de thym frais
- 2 poivrons verts - frais ou en bocal
- ½ cuillère à café de poudre de piment
- 50 g de fromage pecorino râpé
- Sel et poivre
- 25g de beurre fondu



Recette

- Préchauffez le four à 200 ° C
- Dans un robot culinaire, mettez les miettes de pain, les amandes, le beurre et le prosciutto croustillant. Mixez pendant 15 secondes.
- Ajoutez les olives, le romarin, le thym, les poivrons, les piments, le pecorino, le sel et le poivre, et mixez pendant 10 secondes.
- Beurrez une plaque à pâtisserie.
- Placez-y le cabillaud et répartissez la chapelure uniformément sur le poisson.
- Faites cuire au four pendant 20-25 minutes en fonction de l'épaisseur du poisson. Servez chaud.

Accompagnement

- Salade de haricots verts et de tomates cerises
- Pommes de terre nouvelles sautées