

Dos de Cabillaud & Chorizo

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 600g de dos de cabillaud
- 1/2 chorizo doux
- Thym
- Un filet de jus de citron



Ustensile spécifique : un plat allant au four!

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper le chorizo en rondelles après en avoir ôté la peau.
- Couper le poisson en 4 morceaux.
- Saupoudrer de thym.
- Recouvrir le poisson des lamelles de chorizo.
- Arroser d'un filet de jus de citron.

-Et hop mettre au four pendant 25 minutes environ !

Bon appétit !!!!