

# Cabillaud en croûte de chorizo et crozets à la crème

- par Léa Pétranoli -

Pour 4 personnes – 20 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson

## Pour le cabillaud :

### Ingrédients :

- 4 dos de cabillaud
- 80 grammes de chorizo
- 50 grammes de beurre mou
- 60 grammes de parmesan râpé
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- Sel, poivre, huile d'olive, herbes de Provence



## Etapes de préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper puis mixer le chorizo. A cela ajouter le beurre, le parmesan, et la chapelure. Bien malaxer avec les doigts pour obtenir une texture homogène.
3. Dans un plat, disposer les pavés de cabillaud. Saler et poivrer à votre convenance. Recouvrir le poisson de la préparation au chorizo. Ajouter un filet d'huile et des herbes de Provence.
4. Enfourner le plat et laisser cuire 15 minutes environ. Lorsque c'est doré, c'est prêt !

## Pour les crozets :

### Ingrédients :

- 160 grammes de crozets (40 g par personne)
- 20 cL de crème fraîche
- 50 gramme de fromage râpé (gruyère, comté...)
- Sel, poivre, pincée de noix de muscade

## Etapes de préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, mettre les crozets à cuire pendant 15 minutes (ou plus selon le temps indiqué sur le paquet). Égoutter lorsqu'ils sont cuits.
2. En parallèle, dans une autre casserole à feu doux, mélanger la crème et le fromage. Ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade.
3. Mélanger les crozets et la préparation à base de crème.

