

Pavés de cabillaud gratinés à la mozzarella

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- Cabillaud - 4 filets
- Mozzarella - 200 g
- Crème fraîche liquide - 10 cl
- Parmesan râpé - 40 g
- Chapelure - 3 c. à s.
- Citron jaune - 1 pièce
- Huile d’olive - 2 c. à s.
- Thym séché - 4 pincées
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6). Huiler un plat à gratin.

Etape 2

Rincer et essuyer les filets de cabillaud, puis les déposer dans le plat.

Etape 3

Presser le citron et verser le jus dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre. Mélanger et verser la sauce sur les filets de cabillaud.

Etape 4

Couper la mozzarella en lamelles et les disposer sur les pavés, puis napper de crème fraîche liquide.

Etape 5

Saupoudrer la chapelure et le parmesan sur le dessus.

Etape 6

Enfourner pour 20 minutes puis passer le plat 5 minutes sous le grill pour obtenir un gratin bien doré.