

Dos de cabillaud et crumble

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 dos de cabillaud
- 100 g de parmesan
- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger le beurre, la farine et le parmesan pour obtenir un mélange sableux.

Etape 2

Ciseler la ciboulette et l'ajouter à la préparation.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire dorer les dos de cabillaud 3 minutes de chaque côté. Une fois cuits, les déposer dans un plat allant au four.

Etape 4

Émietter la pâte à crumble par-dessus et enfourner en mode grill 10 minutes.