



Estelle de Saint Germain

Cabillaud au chorizo

Ingrédients :

1 dos de cabillaud, 2 oignons frais, 1 tomate, thym frais, baies roses, une dizaine de tranches de chorizo, 1 échalote, (un fond de vin blanc) persil.

Préchauffer le four à 180°

Recette :

Faire revenir les oignons émincés et l'échalote avec 1 c-à-c d'huile puis déglacer au vin blanc.

Couper la tomate en rondelles, recouvrir de la compotée d'oignons, un peu de thym frais et de persil ciselé puis déposer le cabillaud dessus. Recouvrir de tranches de chorizo et enfourner 20 min.