



Estelle de Saint Germain

## **Cabillaud Chimichurri**

### Ingrédients :

1 dos de cabillaud, 1 petite mangue mûre, 1 citron vert bio,  
1 oignon frais, 1 piment rouge, 1 petite botte de coriandre  
fraîche, (ail), sel et poivre et papier sulfurisé

### Recette :

Ciseler finement l'oignon, épépiner le piment et l'émincer,  
couper la mangue en petits cubes, mélanger l'ensemble et  
ajouter le jus et le zeste du citron vert ainsi que la coriandre  
coupée finement.

Placer le dos de cabillaud recouvert du chimichurri,  
refermer en papillote et cuire 10 minutes à la vapeur  
ou au four à 180°