

## **Filet d'églefin en croute de pistache**

### **Pour 4 personnes**

*1 filet d'églefin de 500g*

*40g de pistache non salées*

*30g de poudre d'amande*

*30 g de cranberries séchées*

*30g de parmesan râpé*

*30 g de beurre mou*

Réduisez les pistaches en poudre grossière avec les cranberries puis mélangez-les au parmesan, à la poudre d'amande et au beurre mou pour obtenir un crumble.

Déposez le poisson dans un plat allant au four, recouvrez-le avec le crumble de pistache, et enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.