



## Dos de cabillaud au chorizo façon crumble

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 6 spl ou 8 pp

- 4 dos de cabillaud
- 100 gr de chorizo doux
- 90 gr de parmesan
- 1 Cs origan

Enlever la peau du chorizo.

A l'aide d'un robot mixer le chorizo, le parmesan et l'origan jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.

Préchauffer votre four à 200°.

Déposer vos dos de cabillaud dans un plat à gratin et parsemer le crumble de chorizo sur le poisson.

Faire cuire 20 minutes.