



Dos de cabillaud au pesto et à l'ail

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 2 personnes / 2 points par pers

- 2 dos de cabillaud
- sel, poivre
- 2 cs de pesto
- 2 gousses d'ail

Préchauffer le four à 180°, chaleur tournante.

Disposer une feuille de papier sulfurisé dans un plat allant au four et y poser les dos de cabillaud. Saler, poivrer puis badigeonner le poisson avec le pesto.

Éplucher et hacher l'ail et le répartir sur votre plat.

Enfourner et cuire pendant 15 minutes.

Servir aussitôt.