

Poisson en croute d'estragon

Pour 2 personnes

300g filet de julienne (ou un autre poisson blanc)

40g de cerneaux de noix

30g de chapelure

10g d'estragon

30g de beurre mou

30g de parmesan

Préchauffez le four à 200°C.

Mixez les feuilles d'estragon avec les cerneaux de noix, puis mélangez-les avec la chapelure, le parmesan et le beurre mou pour obtenir un crumble

Placez le filet de julienne dans un plat à gratin et recouvrez-les avec le crumble à l'estragon. Enfourez à 200°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.