



# Filets de colin en croûte de chorizo

Portions : 2

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

## INGRÉDIENTS

2 filets de colin  
2 tranches de wasa fibres  
10 tranches de chorizo fort  
30 g de parmesan  
15 g de beurre demi-sel

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez les Wasa, le parmesan, le beurre et le chorizo dans le bol d'un mixeur et réduisez l'ensemble en gros sable.

Déposez le poisson dans un plat à four beurré, parsemez par dessus le mélange précédent et enfouez pour 15 à 20 minutes.

Servez avec les légumes de votre choix.

