

Dos de Cabillaud croûte tomates séchées



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients:

Pour 4 personnes

- 4 Dos de cabillaud
- 280 g de tomates séchées à l'huile
- 4 CS de parmesan râpé
- Sel

Préparation:

Préchauffez votre four à 200°C (th.6).

Déposez les dos de cabillaud dans un plat allant au four (ou un moule Flexipan type Tablette ou Carré). Assaisonnez légèrement avec du sel.

Mixez les tomates séchées et le parmesan puis étalez cette préparation sur le poisson. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de l'huile des tomates séchées dans le plat si vous le souhaitez.

Enfournez pendant environ 15 minutes suivant la taille de vos dos de cabillaud.

Cette recette vous est offerte par Mon p'tit Atelier Culinaire
© by Maïke <http://www.monptitatelierculinaire.com>