

## Cabillaud au Crumble Chorizo-Parmesan

### Ingrédients :

- \* 600 g de dos de cabillaud
- \* ½ chorizo (doux pour moi)
- \* 6 CS de parmesan râpé
- \* 4 CS de chapelure
- \* 15 g de beurre



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C (th.6/7).

Coupez le chorizo en tranches et mixez-le. Mélangez le ensuite avec le parmesan, la chapelure et le beurre coupé en morceaux du bout des doigts.

Déposez le poisson dans un plat allant au four et recouvrez-le avec le crumble. Faites cuire le tout environ 15 minutes.

Suggestion : Servez avec une purée de patates douces et une fondue de poireaux au parmesan.

Source : [autant-que-ce-soit-bon.com](http://autant-que-ce-soit-bon.com)

## Purée de Patate douce

### Ingrédients :

- \* 800 g de patates douces
- \* 2 CS de crème liquide
- \* 1 noix de beurre
- \* Sel, muscade

### Préparation :

Rincez puis pelez les patates douces. Coupez-les en morceaux et faites cuire à l'eau au micro-ondes pendant environ 10 minutes (900 W). Egouttez, mais réservez l'eau de cuisson pour l'instant.

Mixez les patates douces avec la crème et le beurre. Assaisonnez. Si la purée est trop épaisse, vous pouvez la détendre avec du jus de cuisson.

## Fondue de poireaux au parmesan

### Ingrédients :

- \* 4 poireaux
- \* 1 CS d'huile d'olive
- \* 200 g de crème liquide
- \* 2 CS de parmesan

### Préparation :

Rincez, puis émincez très finement les poireaux.

Faites revenir dans une sauteuse avec l'huile. En fin de cuisson ajoutez la crème et le parmesan, mélangez et laissez réduire quelques minutes pour obtenir une fondue bien crémeuse.