

recette écomiam

# CABILLAUD CROUSTILLANT



4 pers.



5 min



15 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 4 dos de cabillaud
- 8 tranches de poitrine fumée
- 1 kg de poêlée de pommes de terre grenaille

### Épicerie / Marché

- 2 cl d'huile d'olive
- sel & poivre

## Préparation

- Enveloppez chaque dos de cabillaud préalablement poivré dans deux tranches de poitrine fumée.
- Colorez les dos de cabillaud lardés dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.
- Débarrassez-les sur une plaque allant au four et faites cuire à 200°C pendant 4 à 6 min.

Astuce pour vérifier la cuisson du poisson :

- Piquez le dos de cabillaud avec un pic en bois, s'il s'enfonce sans résistance, le poisson est cuit.
- Faites cuire la poêlée de pommes de terre grenaille pendant 10 min en remuant régulièrement.
- Dressez et dégustez

Bon appétit !