

Crumble de cabillaud



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Cabillaud ou morue, un plat agréable avec son petit crumble qui agrémente la recette...

Ingrédients

- 2 dos de cabillaud
- 2 carottes
- 4 champignons
- 1 échalote
- 1 branche de thym au citron
- sel
- poivre
- 50 ml de vin blanc
- crème fraîche
- ciboulette
- pour le crumble :
- 1 crouton de pain
- beurre

Préparation

- 1 Dans un plat qui va au four, mettre les deux parts de poisson et déposer autour la préparation : les carottes rapés, les champignons coupés en lamelles, l'échalote, le sel et le poivre. Egrener le thym et verser le vin blanc, mélanger.
- 2 Préparer le crumble : mixer le pain finement et le malaxer avec le beurre. La pâte doit avoir l'apparence émietlée. Déposer le crumble sur le poisson. Enfourner 20 minutes à 180°C (th.6).
- 3 Pour accompagner le poisson, préparer la crème fraîche avec la ciboulette ciselée. Et un légume de votre choix...

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

