



CABILLAUD EN CRUMBLE DE SAUCISSON SEC ISLADELICE ET PARMESAN

Pour 2 personnes — Préparation : 5 min. — Cuisson : 12 min.

Ingrédients :

- 4 tranches de saucisson sec en tranches Isla Délice
- 2 filets de cabillaud sans arête
- 2 cuill. à soupe de chapelure
- 1 cuill. à soupe de parmesan râpé
- 2 cuill. à soupe d'emmental râpé
- 2 cuill. à soupe de beurre allégé en matière grasse
- Sel, poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 210°.

Dans un bol, verser la chapelure, le parmesan et l'emmental et remuer avec le beurre. Ajouter au bol le saucisson sec en tranches Isla Délice haché au couteau et le beurre. Assaisonner légèrement, les fromages et le saucisson sec étant homogène. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte à la fois friable et homogène. (ne pas mélanger trop longtemps pour ne pas faire fondre la matière) Répartir le crumble sur les filets de cabillaud et les enfourner 12 minutes. Déguster aussitôt avec un bon riz pilaf