

## *Filets de Poisson aux Crevettes et Chiffonnade de Pâte Filo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE CABILLAUD	4 beaux (dos ou coeur)
- CREVETTES GRISES	100g
- FROMAGE FRAIS	60g
- ANETH	
- PATE BRIQUE OU FILO	1
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN RAPE	25g
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Placez 1 litre d'eau dans le bol du robot Monsieur Cuisine. Déposez le système de cuisson vapeur par-dessus et chemisez-le de papier sulfurisé humidifié.
- Déposez-y les filets de poisson. Huilez-les. Salez et poivrez.
- Réglez le programme vapeur sur 7 minutes/120°C. Enclenchez-les (le programme va mettre environ 17 minutes à cause du chauffage de l'eau).
- Egouttez les filets de poisson précuits et déposez-les dans un plat allant au four (plat CRISP).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, mélangez les crevettes avec le fromage, l'aneth, sel et poivre.
- Nappez les filets de poisson avec ce mélange. Saupoudrez de parmesan râpé.
- Huilez d'huile d'olive, une feuille de pâte filo. Découpez-la en lanières et déposez-les sur les filets de poisson aux crevettes en les chiffonnant. Ajoutez encore un peu de parmesan.
- Enfournez 12 minutes pour terminer la cuisson du poisson et colorer la pâte filo.
- Servez dès la sortie du four saupoudré d'aneth.