

Ballotin de Cabillaud au Chorizo sur Lit d'Épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| - COEUR DE CABILLAUD | 4-6 |
| - CHORIZO | 16-24 fines tranches (doux) |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - EPINARDS SURGELÉS | 650g (en branches) |
| - CRÈME FRAICHE | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez 2 tranches de chorizo sur le plan de travail puis placez le pavé de cabillaud et recouvrez de 2 autres tranches de chorizo.
- Ficelez le ballotin avec du fil de cuisine.
- Huilez un plat à gratin et déposez-y les ballotins.
- Enfournez pour 20-22 minutes suivant la grosseur des pavés de poisson.
- Entre temps, dégelez les épinards puis faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez la crème. Réservez.
- Au moment de servir, formez un lit avec les épinards puis déposez un ballotin en ôtant la ficelle. Poivrez légèrement.

