

## *Dos de Cabillaud Lardé au Pesto*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - COEUR DE CABILLAUD  | 4             |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 8-12 tranches |
| - PESTO VERT          | 4-6 c à café  |
| - POIVRE              |               |

### **Recette:**

- Dégelez le poisson si nécessaire doucement au micro-onde.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Etalez côte à côte 2 ou 3 tranches de lard.
- Déposez un morceau de poisson au centre et badigeonnez-le de pesto.
- Refermez les tranches de lard délicatement sur le sommet du cabillaud.
- Placez-le dans un plat à gratin sur du papier sulfurisé. Poivrez.
- Enfournez pour 25 minutes (suivant l'épaisseur du poisson).
- Servez sans attendre.

