

Filet de Poisson au Crumble de Chorizo sur Fondue de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE POISSON	4 (Cabillaud, Pangasius, Pêrche, ...)
- BEURRE	30g mou
- CHORIZO	50g
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- CHAPELURE	3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	4 - 5
- VIN BLANC SEC	10 cl
- MOUTARDE	2 c à café (à l'ancienne)
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chorizo en tranches et ensuite en petits dés assez fins.
- Dans un saladier, mélangez la chapelure, le parmesan, les pignons de pin et le chorizo. Faites fondre légèrement le beurre puis incorporez-le au mélange (avec vos doigts si nécessaire) pour obtenir une texture sableuse.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, déposez vos filets de poisson, puis nappez-les d'un peu d'huile. Répartissez ensuite le crumble sur le poisson. Enfourniez 15 à 20 minutes suivant l'épaisseur du poisson.
- Pendant ce temps, émincez en julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant 5 minutes puis arrosez-les de vin blanc. Laissez réduire de moitié. Salez et poivrez. Incorporez finalement la moutarde et conservez au chaud.
- Dressez la fondue aux poireaux puis déposez le filet de poisson et son crumble.



Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.