

# **CRUMBLE DE CABILLAUD AU CHORIZO ET PARMESAN**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**6 dos de cabillaud  
10 tranches fines de chorizo doux  
2 c à s de chapelure  
3 c à s de parmesan râpé  
15 g de beurre mou  
900 g de patate douce**

**Mixer le chorizo.**

**Dans un saladier, mélanger le chorizo, le parmesan, la chapelure et le beurre mou pour obtenir une pâte à crumble.**

**Dans un plat allant au four recouvert d'une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée, déposer les dos de cabillaud et recouvrir chaque dos de crumble au chorizo.**

**Enfourner 15 minutes à 180°.**

**Servir avec une purée de patate douce.**

**Éplucher les patates douces, les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau bouillante pendant 20 à 25 minutes.**

**Egoutter puis mixer les morceaux de patate douce en délayant avec du lait selon la consistance voulue. Saler et poivrer.**