

CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO ET HARICOTS À LA TOMATE



4 pers

30 min

25 min

VOTRE PANIER NETTO

- 4 pavés de cabillaud
-
- 1 chorizo doux
-
- 1 boîte de haricots blanc (500 g)
-
- 2 pots de sauce aux tomates fraîches (380 g)
-
- 1 carotte
-
- 1 oignon
-
- 1 branche de céleri
-
- 1 branche de thym

PRÉPARATION

1. Coupez en petits morceaux la carotte, l'oignon et la branche de céleri.
2. Faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive et ajoutez la sauce tomate. Laissez cuire 15 min.
3. Taillez le chorizo en fines tranches et disposez huit tranches sur chaque morceau de cabillaud. Mettez au four à 180°C pendant 8 min.
4. Égouttez les haricots blancs et faites-les chauffer doucement dans le mélange légumes-sauce tomate.
5. À l'aide d'un emporte-pièce, placez vos haricots blancs à la sauce tomate au fond de l'assiette puis disposez le pavé de cabillaud en croûte de chorizo sur le dessus.