

DOS DE CABILLAUD SAUCE CHORIZO

Ingredients

- 100G DE CHORIZO
- 1 POT DE POIVRONS PIQUILLOS
- 1 SACHET D'AMANDES GRILLÉES
- 1 MORCEAU DE CABILLAUD
- 200G DE CRÈME FRAÎCHE
- SEL, POIVRE
- 250G DE RIZ



Préparation

1. COUPEZ LE CHORIZO EN PETITS MORCEAUX.
2. DANS UNE CASSEROLE, METTEZ LES MORCEAUX DE CHORIZO, LES POIVRONS, ET PORTEZ À ÉBULLITION, TOUT EN MÉLANGEANT.
3. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR TH.7 (210°C)
4. MIXEZ LA PRÉPARATION EN AJOUTANT LA CRÈME FRAÎCHE AU FUR ET À MESURE.
5. DÉPOSEZ LE DOS DE CABILLAUD DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR, ENDUISEZ LE DOS DE CABILLAUD D'UNE COUCHE ÉPAISSE DE CRÈME DE CHORIZO ET POIVRONS, SAUPOUDREZ D'UN PEU D'AMANDES.
1. ENFOURNEZ POUR 15 MIN.
2. SERVEZ AUSSITÔT, ACCOMPAGNÉ DE RIZ.
3. BON APPÉTIT !



2 PERS



20MN

La recette vidéo

