



CABILLAUD EN CRUMBLE DE CHORIZO

INGREDIENTS

12 pommes de terre
4 carottes violettes
100g de chorizo
100g de farine
50g de beurre
4 morceaux de cabillaud

Couper les pommes de terre en tranches et les carottes en bâtonnets. Les déposer sur une plaque allant au four, arroser d'huile d'olive et de sel, et enfourner à 210° pendant 40min.

Hacher le chorizo. Ajouter la farine, le beurre ramolli et mélanger. Déposer les morceaux de cabillaud dans un plat allant au four, couvrir de crumble et enfourner 15min.

Servir et déguster.