

Crumble de cabillaud au citron et Cancoillotte

Ingédients pour 2 personnes :

2 pavés de cabillaud
1 pot de cancoillotte
Zestes d'un citron jaune
Huile d'olive
Sel et poivre
1 branche de thym
1 cuillère à soupe de Maïzena

Pour le crumble :

100 g de farine
100 g de poudre d'amandes
80 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez le crumble en versant dans un saladier la farine, la poudre d'amande et le beurre en morceaux.

Mélangez le tout avec le bout des doigts pour former un sablage.

Réservez.

Préparez les zestes d'un citron jaune.

Dans un bol, versez la Cancoillotte et la Maïzena.

Ajoutez les zestes de citron

Salez, poivrez et mélangez le tout.

Huilez un plat allant au four.

Déposez les pavés de cabillaud dans le plat.

Versez la préparation à base de Cancoillotte et zestes de citron.
Ajoutez du thym.

Répartissez le crumble à l'amande.
Poivrez.

Enfournez 15 à 20min à 180°C.

Accompagnez de riz