

DOS DE CABILLAUD AUX ECAILLES DE POMME

- 4 personnes
- Cuisson : 20 mn
- Temps de préparation : 12 mn



Ingrédients :

2 pommes Granny Smith
4 dos de cabillaud
200 g de fromage frais (type St Moret)
2 c. à soupe de ciboulette ciselée
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de farine
Sel, poivre du moulin

Mettez une poêle à chauffer avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Farinez la base de vos pavés de cabillaud puis déposez-les dans la poêle. Laissez cuire sur une face 5 mn à découvert, puis poursuivez la cuisson 7 mn à couvert.

Pendant ce temps taillez les pommes en fines lamelles puis retaillez les lamelles pour obtenir de petits triangles de pomme. Mélangez à la fourchette le fromage frais, 2 c. à soupe d'huile d'olive, la ciboulette, du sel et du poivre.

Une fois les pavés cuits, tartinez le dessus de fromage frais puis recouvrez d'écailles de pomme verte. Servez sans plus attendre.