

Bricks de Cabillaud

Ingrédients - 4 personnes

- 4 pavés de cabillaud
- 8 feuilles de brick
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'aneth ciselée
- 1 jus de citron
- 8 tomates cerises

Ingrédients pour la Sauce Balsamique

- 1 échalote
- coriandre ciselée
- vinaigre balsamique
- huile d'olive
- sel fin



Préparation

Faites mariner les pavés de cabillaud dans un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et d'aneth pendant 30 minutes

Préchauffez le four à 210°C

Posez chaque pavé de poisson au centre de 2 feuilles de brick superposées

Et badigeonnées d'huile d'olive

Parsemez de tomates cerises coupées en deux

Refermez avec un pique en bois

Posez les 4 aumônières sur la plaque du four et faites cuire pendant 12 minutes

Servez à l'assiette entourée de suce balsamique

Accompagnez d'une fricassée d'asperge verte ou d'une ratatouille pimentée

