

Poisson au chorizo

Bonjour à toutes et tous

Nous sommes en été, donc mes gourmands – en particulier mon mari – sont entrés dans leur habituelle phase de « chorizo mania ». Pour leur faire plaisir, j'ai cherché de nouvelles idées-recettes. C'est avec les mots clés {poisson + chorizo} sur internet que je suis tombée sur la recette ultra rapide du [dos de cabillaud au chorizo de Laurent Mariotte](#). 5 minutes de préparation, du chorizo, cela semblait être une pépite.

J'ai tenté avec un morceau moins onéreux et je peux vous assurer que mes gourmands ce sont régalés. Le poisson est moelleux, savoureux relevé par le citron et chorizo. Pour le cuisinier, c'est 5 minutes de préparation, façon « on assemble tout direct dans le plat et hop au four ». Cette recette-là a fini immédiatement dans mes fiches « top recettes à connaître ».

Bon plan ne devant pas rester caché, je voulais partager cette recette de poisson au chorizo express avec vous. J'espère qu'elle vous permettra de vous régaler ou à minima de changer. Bonne journée

- POISSON AU CHORIZO -
(FACILE)



Recette : Poisson au chorizo

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 filet de julienne (lingue bleue) de 600 à 800 g environ (cf. Astuces 3)
- 10 à 12 tranches de chorizo (cf. 1)
- 1 citron
- 1 pincée d'herbes de Provence
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez le citron, coupez le en rondelles fines.
- Dans un plat à gratin, disposez les rondelles de citron, un filet d'huile puis le poisson. Saupoudrez d'herbes de Provence, d'un peu de poivre puis disposez les rondelles de chorizo de manière à recouvrir tout le poisson.
- Couvrez le plat d'un papier aluminium.
- Enfournez pour 15 minutes à 180°C si le poisson est découpé en parts individuelles, plutôt 20 à 25 minutes pour un filet entier (cf. 2)

Servez ce poisson au chorizo bien chaud.

Astuces :

- (1) Les tranches de chorizo désigne ici le chorizo « gros format » et non le chorizo au format saucisson. Sélectionnez un chorizo doux ou fort selon vos préférences en terme de piquant
 - (2) Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de votre poisson.
 - (3) Variantes : Vous pouvez utiliser cette recette pour différents filets de poisson blanc que vous trouverez : cabillaud, colin, lieu
 - *Accompagnement rapides* : Accompagnez de pommes vapeur, de riz ou de courgettes sautées (au chorizo)
-