

[Imprimer](#)

## Cabillaud en croûte de parmesan



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>15 min</b>
Cuisson	<b>15 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Cabillaud en croûte de parmesan

- 4 pavés de cabillaud
- 2 œufs
- 200 g de parmesan râpé
- 100 g de beurre
- 100 g de chapelure
- farine
- sel, poivre

### Préparation

pour Cabillaud en croûte de parmesan

- 1 Farinez les pavés de cabillaud.
- 2 Fouettez les œufs dans une assiette creuse. Mélangez 60 g de parmesan et la chapelure dans une autre assiette creuse.
- 3 Passez les pavés de cabillaud d'abord dans l'œuf battu puis dans la chapelure au parmesan.
- 4 Préchauffez le four position gril, th.6 1(80°C).
- 5 Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse. Faites-y dorer les pavés de cabillaud 5 min de chaque coté. Puis posez-les sur la plaque du four recouverte de papier aluminium.
- 6 Mélangez le beurre restant avec le parmesan restant et étalez ce mélange sur les pavés de cabillaud.
- 7 Salez et poivrez.
- 8 Enfournez et faites gratiner 5 min environ.
- 9 Servez dès la sortie du four avec une jardinière de légumes.

### Accord vin

pour Cabillaud en croûte de parmesan

un corse (rosé, Corse)