

## Dos de cabillaud sauce paprika

Préparation	<b>5 mn</b>
Cuisson	<b>25 mn</b>
Repos	<b>15 mn</b>
Temps Total	<b>45 mn</b>



### Ingédients / pour 2 personnes

- 2 dos de cabillaud
- sel
- 2 gousses d'ail
- 1 petite échalote
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 20 cl de crème liquide légère
- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé

## PRÉPARATION / Dos de cabillaud sauce paprika

- 1 Disposer les dos de cabillaud dans un récipient. Saler, émincer l'échalote et l'ail, les ajouter à la préparation et arroser avec le jus de citron. Puis laisser mariner 15 minutes dans le frigo.

### **Pour finir**

Retirer les dos de cabillaud et les placer dans un plat allant au four. Ajouter au jus de marinade la crème liquide, le paprika et verser la préparation sur le cabillaud. Ajouter sur le dessus le parmesan et enfourner à thermostat 7, 210°C pendant 25 minutes.