Dos de Cabillaud Pané au Crumble Citronné

Pour 4 personnes :

- **4 morceaux de dos de cabillaud (ou autre poisson : dos de lieu noir par exemple)**
- **50 g de farine**
- **40 g de beurre**
- **30 g de chapelure**
- **1 citron jaune bio**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre et du sel fin au piment d'Espelette (ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison Petricorena »)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Pour préparer la pâte à crumble citronnée : mélanger la farine avec la chapelure et les zestes de citron. Saler et poivrer.

3. Ajouter ensuite le beurre fondu puis mélanger à nouveau le tout à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance sablonneuse assez fine.

4. Dans un plat allant au four et généreusement huilé, déposer les dos de cabillaud puis les retourner de manière à les huiler également.

5. Saupoudrer et recouvrir les dos de pâte crumble citronnée.

6. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien coloré. Assaisonner avec le sel au piment d'Espelette : c'est prêt !

   Alors là, cette recette c'est le coup de cœur assuré ! Pour ma part, j'ai servi ces dos de cabillaud avec du riz basmati auquel j'ai rajouté des oignons revenus : un délice !
   Comme indiqué dans les ingrédients de la recette, vous pouvez varier les poissons : cabillaud, lieu, perche… à vous de choisir !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !