

Poisson en Croûte

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 800 g de poisson
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, jus de citron
- 5 tranches de pain rassis
- ½ citron râpé et jus
- 4 c. à soupe de crème ou de fromage frais
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil hâché
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 1 c. à café de gingembre râpé

15-16/10/2019



Préparation :

- Mixer le pain, le fromage, les gousses d'ail pelées, le persil, la ciboulette, le gingembre, sel et poivre.
- Ajouter le citron et le fromage blanc
- Beurrer un plat et déposer le poisson.
- Assaisonner.
- Couvrir avec la panure ci-dessus, une bonne croûte épaisse.
- Cuire au four 8 min à 200°.