

Cassoulet de cabillaud au chorizo

Mélange étonnant pour ce plat mijoté avec deux produits très appréciés dans le Sud-Ouest!

Préparation: 10 minutes Cuisson: 20 minutes

Enduire d'un peu de graisse de canard un grand plat en terre allant au four et y verser les haricots avec leur jus. ■ Faire chauffer le reste de graisse dans une poêle et y faire sauter les tranches de chorizo, puis les égoutter sur du papier absorbant. Dans la même poêle, faire revenir à feu vif les pavés de cabillaud, 2 minutes de chaque côté. Hors du feu, ajouter l'ail. ■ Disposer le poisson et l'ail dans le plat sur les haricots. Saler, poivrer. Mettre le chorizo sur le poisson, parsemer de thym et saupoudrer de chapelure. Faire gratiner 20 minutes au four (210 °C, thermostat 7). ■ Servir très chaud.

■ Vin suggéré: rouge, saint-émilion

* Pour alléger un peu, on peut mettre, des navets coupés et cuits, croquants, avec les haricots

Ingrédients

pour 6 à 8 personnes

8 pavés de cabillaud de 150 g chacun environ

1 grosse boîte de haricots blancs au naturel ✕

8 grandes tranches de chorizo

4 gousses d'ail hachées

4 cuillères à soupe de chapelure

2 cuillères à soupe de graisse de canard (si possible, sinon beurre)

thym

sel, poivre