

Toute l'année

Pavé de julienne en crumble de chorizo

sur lit d'épinards



Pavé de julienne en crumble de chorizo

sur lit d'épinards



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

4 pavés de julienne (600 g), 60 g de chorizo sec, 1 demi-poivron rouge ou jaune, 400 g de jeunes pousses d'épinards, 50 g de pain sec, 20 g de beurre demi-sel, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- Laver et ébouillanter quelques secondes les pousses d'épinards. Les rafraîchir dans un saladier d'eau froide. Egoutter et réserver.
- Laver et trancher le poivron en petits carrés. Les faire sauter dans l'huile, 2 à 3 minutes sur feu vif.
- Préchauffer le four à 210 °C.
- Hacher les olives. Écraser le pain et couper le chorizo en petits cubes. Mélanger le tout.
- Saisir les pavés de julienne dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Les déposer dans un plat et recouvrir de crumble.
- Enfourner 5 à 7 minutes.
- Réchauffer les épinards rapidement à la poêle et au beurre fondu. Donner un tour de moulin à poivre.
- Dresser les épinards en assiette, ajouter le poisson au crumble et servir.



La chair blanche, nacrée
et bien ferme de la julienne
témoigne de sa fraîcheur.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

