

Haricots blancs au cabillaud et chorizo

Pour 4 personnes : 800g de haricots blancs cuits
400g de concassé de tomate
500 à 800g de dos de cabillaud
8 tranches de chorizo
épices selon ses goûts
sel, poivre

- 1) Préchauffer le four à 200°C
- 2) Mélanger les haricots blancs cuits avec le concassé de tomates, les épices et 4 tranches de chorizo coupées en morceaux et verser dans un plat allant au four.
- 3) Déposer le cabillaud sur le mélange, recouvrir avec les tranches de chorizo restantes. Salez, poivrer
- 4) Enfourner 20 minutes

Source : www.lesrecettesdemadesther.wordpress.com