



Recette de Benjamin Bruno  
pour les Toquissimes

## Croustillant de cabillaud aux petits légumes

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 4 feuilles de brick
- 400g de filet de cabillaud
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 gousse d'ail
- thym, romarin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Couper très finement les carottes et les courgettes, de manière à réaliser une brunoise.  
Faire rissoler les légumes avec le thym, le romarin, l'ail dans l'huile d'olive.  
Réserver au frais pendant 10 minutes.

Préchauffer le four à 220°.

Disposer la feuille de brick sur le plan de travail.  
Au milieu de la feuille, faire un lit avec la brunoise de légumes.  
Disposer dessus le cabillaud.  
Assaisonner puis refermer en portefeuille.  
Disposer l'ensemble sur une plaque à pâtisserie et mettre au four pendant 10 minutes.

Bon appétit !

En partenariat avec



[www.larecettemagique.com](http://www.larecettemagique.com)