

**Dos de cabillaud en chapelure de noisettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/dos-de-cabillaud-en-chapelure-de-noisettes-p1140592-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud) **(1)**  
**- 25 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- brindilles de** [**thym**](https://recettes.de/thym) **frais**  
**- 1 œuf**  
**- 2 càs d'**[**huile de noisette**](https://recettes.de/huile-de-noisette) **- sel & poivre du moulin**

**1 petit plat à gratin huilé légèrement.**  
**Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Laisser éventuellement dégeler les dos de cabillaud.  
Faire torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Les frotter pour retirer les peaux qui se détachent.  
Les hacher au couteau.  
Effeuiller le thym et mélanger une cuillerée à café avec les noisettes dans une assiette.  
Mélanger dans une autre assiette le jaune d'œuf et l'huile de noisette avec un peu de blanc d'œuf  
Saler et poivrer les dos de cabillaud sur les deux faces.  
Les passer dans le mélange  à l'œuf, puis les enduire de noisettes.  
Poser le poisson dans le plat et enfourner pour 10 minutes.  
Servir dans une assiette chaude avec l'accompagnement de votre choix.