

**Petits rôtis de cabillaud au pesto de noix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/petits-rotis-de-cabillaud-au-pesto-de-noix-p1260360-r-scaled.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 morceaux épais de dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)  
**- 5 càs de** [**pesto**](https://recettes.de/pesto)  
**- 5 càc de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 5 tranches très fines de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Ouvrir chaque morceau de poisson dans l'épaisseur, en portefeuille.  
Saler et poivrer.  
Tartiner d'une cuillerée à soupe de pesto et saupoudrer d'une cuillerée à café de parmesan.  
Refermer le morceau et l'enrouler dans une tranche de jambon.  
Refaire l'opération pour chaque morceau de cabillaud.  
Déposer les rôtis dans le plat.  
Badigeonner chaque morceau d'huile au pinceau.  
À ce stade, le plat couvert peut attendre avant de passer au four.  
Enfourner pour 20 minutes  
Servir immédiatement sur une assiette chaude.