**Cabillaud au crumble de tomates**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/cabillaud-au-crumble-de-tomates-p1020440-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)  
**- 2 càc de graines de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)  
**- 80 g de pain sec**  
**- 2 (1+1) gousses d'ail**  
**- 30 g de filets d'**[**anchois**](https://recettes.de/anchois) **à l'huile égouttés**  
**- 125 g de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **confites à l'huile et égouttées**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 2 càs de vinaigre balsamique**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive (pour moi celle des tomates confites)**

**1 plat à gratin**  
**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)**

Saler et poivrer les pavés de poisson et les enrober de graines de fenouil.  
Chauffer un filet d'huile et y saisir rapidement le poisson sur les 2 faces.  
Le déposer dans le plat à gratin.  
Mixer le pain avec une gousse d'ail.   
Ajouter 3 cuillerées à soupe d'huile et réserver.  
Mixer finement les filets d'anchois, les tomates, la gousse d'ail   
et quelques feuilles de basilic.  
Ajouter le parmesan, 3 cuillerées à soupe de jus de citron et le vinaigre   
Bien mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.  
Répartir la préparation sur le poisson.  
Saupoudrer généreusement de chapelure et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Au moment du repas, enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Servir immédiatement.