



Cabillaud bardé au couscous perlé

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrediënten

4 pièces de filet de cabillaud coupé (sans arêtes)
1 petit bocal de tapenade
150 grammes de lard petit-déjeuner
d'aneth (frais)
500 grammes de couscous perlé (Jebo)

Bereidingswijze

- 1.** Badigeonnez le dessus des filets de cabillaud d'une couche épaisse de tapenade.
- 2.** Bardez les filets de poisson. Disposez-les sur la grille du barbecue et faites-les cuire \pm 10 minutes. Retournez-les de temps en temps.
- 3.** Accompagnez de couscous perlé et décorez d'aneth.