

# Dos de cabillaud sous crumble d'olives et cacahuètes



## **Ingrédients ;**

Dos de cabillaud ou autre poisson blanc  
1 botte d'asperges  
Quelques tomates cerise et olives noires  
Une poignée de cacahuètes non salée grillées a sec  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Épices  
½ verre de vin blanc  
1 oignon

Émincez l'oignon et faire fondre dans une poêle ave l'huile d'olive, rajoutez les tomates concassées, faire réduire, ajoutez le vin blanc et le olives sel et poivre

Cuire le poisson badigeonné d'épices à votre gout dans une poêle

Dans une assiette mettre les asperges cuites à la vapeur, puis le poisson et la compotée de légumes, ajoutez les cacahuètes sur le dessus