

DOS DE LIEU JAUNE À LA PISTACHE

INGREDIENTS

- 2 DOS DE LIEU JAUNE
- 25G DE PISTACHES VERTES ÉMONDÉES
- 1 CÀS DE CHAPELURE DORÉE
- 2.5 FEUILLES DE BASILIC FRAIS
- 1 BRIN DE PERSIL
- 10 G DE BEURRE DEMI-SEL
- SEL & POIVRE



PREPARATION

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Mixez dans un bol : pistaches, basilic, persil, chapelure et beurre puis salez et poivrez la mixture.

3/ Couvrir les dos de lieu jaune avec la "mixture de pistache" puis enfournez-les.

4/ Cuire pendant 10 à 15 minutes.

