

BLANQUETTE

SAUMON & CABILLAUD

TEMPS DE PRÉPARATION

Temps total:
40 min

Préparation :
10 min

Cuisson :
30 min

INGRÉDIENTS

- 1 barquette duo saumon / cabillaud
- 150 g champignons de paris
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl crème fleurette
- 10 g de beurre
- 1 oeufs
- Farine
- Citron
- Sel & Poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Séparez les jaunes d'œufs, pressez le citron, puis hachez l'oignon et coupez les champignons en quartiers.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre, ajoutez la farine pour le faire dorer, puis incorporez les champignons et versez le vin blanc. Laissez cuire une dizaine de minutes.
- Rincez les poissons, saupoudrez-les de farine, puis déposez-les dans la poêle. Ajoutez la crème, salez, poivrez et laissez mijoter 15 minutes.
- Ajoutez enfin les jaunes d'œufs et le jus de citron, laissez épaissir quelques minutes, puis servez.

