

DOS D'EGLEFIN

À LA CRÈME CURRY

TEMPS DE PRÉPARATION

Temps total:
30 min

Préparation :
10 min

Cuisson :
20 min

INGRÉDIENTS

- 1 barquette de dos d'églefin
- 2 cuillères à café de curry
- 30 cl de vin blanc
- 25 cl de crème
- 2 échalotes
- 1 cuillère à café de fumet de poisson
- 1 Citron
- Sel & Poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C et placez les dos d'églefin dans un plat.
- Mélangez vin blanc, crème, échalotes, curry et fumet, puis versez cette sauce sur les dos.
- Ajoutez deux rondelles de citron, couvrez éventuellement d'aluminium.
- Enfournez environ 20 minutes et servez avec du riz.

