

Blanquette de cabillaud

500 g de filet de cabillaud épais
10 cl de fumet de poisson
15 cl de crème
1/4 citron
1 petit morceau de gingembre
1 blanc de poireau
2 carottes
2 branches de céleri
8 pommes de terre charlotte
4 feuilles de céleri
sel, poivre



1. Tailler les légumes
2. Mettre en cuisson les PDT à l'anglaise 3 min sur 9 finir sur 6
3. Mettre en cuisson les légumes avec le fumet et la crème 4 min sur 9 finir sur 6
4. Détailler les filets de cabillaud
5. Saisir les morceaux de cabillaud dans la poêle 2 min sur 9 finir sur 4
6. Ajouter les légumes et le bouillon de cuisson sur les filets de poisson 2 min sur 4
7. Dresser en cocotte ou en assiette creuse et ajouter la feuille de céleri et le zeste de citron

Mes notes :