

Rigatoni aux poireaux et au cabillaud WW



Pour 4 pers / 9 pp par pers

- 3 blancs de poireaux
- 4 filets de cabillaud de 120 gr chacun
- 1 échalote
- 180 gr de grosses pâtes crues type rigatoni
- 1 cs de fumet de poisson
- 100 ml d'eau

- 8 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'échalote et les poireaux émincés avec un fond d'eau pendant 10 minutes environ, saler.

Couper le poisson en gros morceaux et l'ajouter dans la sauteuse.

Rajouter le fumet de poisson, l'eau, l'ail pressée, le sel et le poivre, mélanger délicatement, couvrir et faire cuire 10 minutes.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, réserver.

Au bout de ce temps retirer le couvercle et s'il reste beaucoup d'eau poursuivre la cuisson à découvert et laisser évaporer quelques instants.

Incorporer ensuite les pâtes cuites et la crème.

Mélanger bien l'ensemble et servir aussitôt.