

## Dos de cabillaud au pesto rosso WW



*Pour 4 pers / 6 pp par pers pour 110 gr de poisson*

- 4 dos de [cabillaud](#)
- 2 cc fumet de poisson
- 3 cs crème liquide à 15 % de mg
- 4 cs de Pesto Rosso
- sel, poivre

Disposer une feuille de cuisson dans une grande poêle et mettre le poisson avec un fond d'eau et le fumet de poisson.

Faire cuire à feu doux en retournant délicatement à mi-cuisson.

Une fois que le poisson est cuit le sortir de la poêle.

Mettre à sa place la crème et le pesto rosso et un peu d'eau pour rallonger la sauce si nécessaire.

Mélanger bien, retirer la feuille de cuisson et faire chauffer à feu doux.

Rajouter ensuite le poisson dans la sauce, et le retourner pour l'imbiber de sauce et faire réchauffer à feu doux.  
Saler, poivrer.