

## Dos de cabillaud au curry au four WW



Pour 4 pers / 4 pp ou 2 sp par pers

- 4 dos de cabillaud
- 4 cs de crème liquide à 15% de mg
- 1 cc de fumet de poisson
- 1 cc de curry
- 30 ml de vin blanc
- sel, poivre

Préchauffer votre four à 200°.

Déposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four.

Dans un récipient mélanger la crème avec le curry, le vin blanc, le fumet de poisson, le sel et le poivre.

Verser cette préparation sur le poisson.

Enfourner pour 20 minutes.

*Très simple, j'ai accompagné ce poisson de pommes de terre et brocolis sauce moutarde (recette à venir).*