



## Cabillaud et ses épinards à la crème et tomates cerise

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 3 spl ou 4 pp par pers

- 4 filets de cabillaud
- 600 gr d'épinards surgelés
- 250 gr de tomates cerise
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 6 cs de crème liquide à 12 % de mg
- 100 ml de vin blanc
- 1 cs de sauceline (facultatif)
- sel, poivre

Dans une sauteuse faire chauffer les épinards avec le vin.

Rajouter ensuite l'oignon émincé et la gousse d'ail pressée.

Une fois les épinards entièrement décongelés rajouter les tomates cerise coupées en 2, saler, poivrer.

Bien mélanger.

Disposer les filets de cabillaud par-dessus, couvrir et faire cuire 20 minutes à feu doux.

Sortir ensuite le poisson de la sauteuse et réserver au chaud.

Mettre la crème et la sauceline dans la sauteuse, remuer et laisser épaissir la sauce.

Remettre le poisson dans la sauteuse et faire réchauffer 2 minutes.