



cabillaud à la parisienne

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 5 points par pers

- 1/2 oignon
- 4 dos de cabillaud
- 10 carottes soit 510 gr épluchées
- 500 gr de champignons de Paris surgelés
- 1 cc d'huile d'olive
- 100 ml vin blanc
- 200 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 2 cs de sauceline
- sel, poivre

Eplucher les carottes et les couper en rondelles, émincer l'oignon.

Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon. Ajouter les carottes et les champignons.

Couvrir puis faire cuire à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.

Verser le vin blanc et laisse évaporer à découvert.

Rajouter ensuite les dos de cabillaud, saler, poivrer, couvrir et faire cuire à nouveau 10 minutes à feu doux.

Pour finir verser la crème, saupoudrer de sauceline et faire épaisir quelques minutes à feu moyen.

Servir de suite accompagné de riz basmati.