**Dos de cabillaud sauce au chorizo**

**Ingrédients**

**Pour 2 personnes**

2 dos de cabillaud

4 échalotes

100 g de chorizo

50 ml de vin blanc sec

25 dl de crème fraîche liquide

Préparation de la sauce

Eplucher et émincer les échalotes. Retirer la fine peau du chorizo et le couper en petits dés. Faire revenir le chorizo dans un peu d’huile d’olive puis ajouter les échalotes et laisser cuire 10 min à feu doux. Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire puis ajouter la crème. Porter à petites ébullitions pendant 2 min. Mixer la sauce et la passer au tamis en appuyant dessus pour récupérer le plus de sauce possible. Remettre la sauce dans la casserole pour pouvoir la réchauffer au moment de servir. Saler et poivrer

Rincer et sécher le cabillaud et le saler. Le disposer dans le panier vapeur et cuire pendant 10 min.

Disposer le dos de cabillaud dans un plat, arrosé de la sauce au chorizo préalablement réchauffée et servir aussitôt avec des légumes de votre choix.

**Remarque**: J’ai servi mes dos de cabillaud avec du risotto et un clafoutis d’asperges vertes.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita