

Filet de cabillaud sauce vanillée

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 filets de cabillaud
- ✓ 1 sachet de court-bouillon aux légumes et au vin blanc
 - ✓ 1 cuil à café de farine
 - ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 2 cuil à soupe de crème fraîche
 - ✓ 20 g de beurre
 - ✓ 1 pincée de poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire le cabillaud au court-bouillon selon le mode d'emploi.

Réservez-le et gardez le bouillon.

Dans une casserole, versez 250 ml de court-bouillon et faites-le bouillir.

Ajoutez la gousse de vanille fendue et laissez infuser 5 min à couvert.
Réservez.

Dans une autre casserole, réalisez un roux blanc avec la farine et le beurre.

Versez dessus le court-bouillon vanillé et laissez épaissir.

Hors du feu, ajoutez la crème, salez et poivrez.

Sur chaque assiette, déposez les filets de poisson et nappez de sauce et décorez avec un morceau de gousse de vanille.

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!