

Dos de Cabillaud et Sa Sauce Fraîche Safranée



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	20 cl
Échalotes	2
Vin blanc	10 cl
Fumet de poisson	10 cl
Beurre rouleau doux AOP La Viette	10 g
Safran	1 pointe
Dos de cabillaud	4
Poivre	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 110°C.
- Ciseler les échalotes.
- Verser le Beurre rouleau doux AOP La Viette dans une casserole et ajouter les échalotes à suer.
- Arroser de vin blanc et de fumet de poisson, puis ajouter le safran. Laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Ajouter la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et poivrer.
- Passer la préparation au chinois pour enlever les morceaux d'échalotes.
- Placer les dos de cabillaud sur une plaque. Saler, poivrer et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner pour 25 à 30 minutes.
- Dresser les dos de cabillaud sur chaque assiette et servir accompagné de la sauce safranée.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre rouleau
Charentes-Poitou AOP doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr