



# BLANQUETTE DE POISSON

## INGREDIENTS

40cl de crème liquide  
2 carottes  
1 branche de céleri safran  
2 poireaux  
150g de champignons de Paris  
4 parts de dos de cabillaud  
1 citron  
200g de riz

Dans une sauteuse, verser 40cl de crème liquide, 2 carottes en rondelles, 1 branche de céleri émincée, 1/2 cc de sel et du safran. Couvrir et laisser cuire pendant 10mn. Couper 2 poireaux en rondelles et les ajouter dans la sauteuse. Ajouter 150g de champignons de Paris et 4 parts de dos de cabillaud. Laisser cuire 5mn. Presser un citron et verser par-dessus. Servir avec du riz blanc et déguster.  
Ma photo est vraiment moche mais c'était très bon (faudrait vraiment que je prenne des cours de dressage !!!)