



BLANQUETTE DE POISSON

INGREDIENTS

40cl de crème
liquide
2 carottes
1 branche de céleri
safran
2 poireaux
150g de
champignons
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 !!!)