

Cabillaud nacré, beurre blanc, huile de persil et gel citron -

Ingrédients (4 pers)

4 beaux morceaux de Cabillaud

1 belle plaquette de beurre

1 citron jaune

1 càs de moutarde

Sel, poivre

Un filet d'huile parfumée au persil

Quelques point de gel citron

Quelques pousses pour la déco

30 cl crème Multi Recettes Candia

Préparation

- Faire fondre 200g de beurre demi-sel dans une casserole
- Rajouter le jus d'un citron
- Faire réduire 2 min puis ajouter la crème Multi Recettes Candia
- Ajouter une càs de moutarde
- Poursuivre la cuisson encore 2 min
- Snacker les morceaux de cabillaud dans du beurre, en les arrosant constamment
- Dresser la crème dans une assiette plate
- Poser délicatement les morceaux de cabillaud encore nacrés par-dessus
- Terminer avec quelques pousses, un peu d'huile de persil et quelques point de gel citron