



CUISINEZ...

Dos de cabillaud et poireaux

• • • • •
Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 et 30 minutes

Plat principal – facile

Préparation de la recette :

Étape 1 : Préchauffer le four à 200°C.

Étape 2 : Laver et couper les poireaux en morceaux de 1 cm. Faire cuire les poireaux dans la cocotte minute fermée avec de l'eau pendant 5 minutes, avec un demi bouillon de volaille.

Étape 3 : Pendant ce temps, éplucher les oignons et les couper. Les faire colorer dans une poêle avec un peu de beurre.

Étape 4 : Egoutter les poireaux puis les assaisonner à votre goût. Les disposer dans un plat à gratin beurré. Mettre les quatre morceaux de cabillaud dans le plat.

Étape 5 : Assaisonnez et recouvrir avec les oignons.

Étape 6 : Enfournier pendant environ 30 minutes.

Ingrédients (pour 4 pers)

- 4 parts de dos de cabillaud
- 800 g de poireaux
- 1 oignon blanc
- 1 oignon jaune
- 1/2 bouillon de volaille
- Sel, poivre
- 10 g de beurre