

Dos de cabillaud au four



Ingrédients

2 dos de cabillaud frais
1 cube de bouillon poissons et crustacés
20 cl d' eau
20 g de beurre
1 citron jaune
Spécialité huile olive aux zestes de citron
1 échalote

Pas à Pas

Etape 1

Faire fondre le bouillon dans de l'eau, dans une casserole, à feu doux. Ajouter le citron et le beurre. Porter à légère ébullition tout en mélangeant de temps en temps.

Etape 2

Disposer le poisson dans un plat allant au four, avec l'échalote coupée en rondelles.

Etape 3

Recouvrir le tout du mélange bouillon/eau/citron/beurre.

Etape 4

Faire cuire à 230°C (th 7-8), pendant 30 à 40 min.

Dresser sur l'assiette avec haricots verts vapeur et arroser de la Spécialité huile d'olive aux zestes de citron