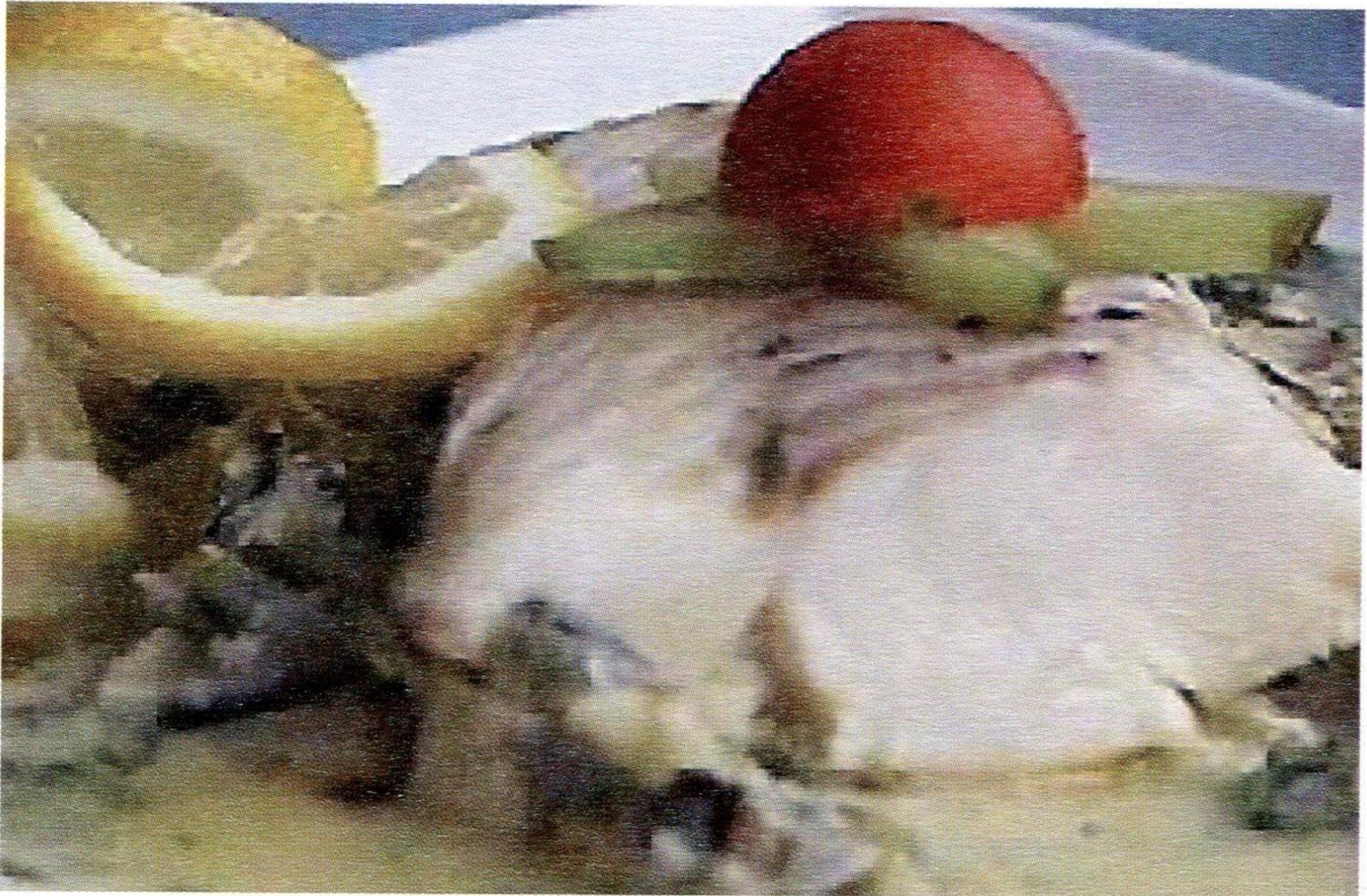


FILET DE CABILLAUD A LA CREME DE POIREAUX



Pour 4 personnes :

Dos de cabillaud	650 gr
Poireaux	400 gr
Citron	2 pièces
Crème	0,30 cl
Sel & poivre	modéré
Échalote	0,70 gr
Muscadet	0,30 cl
Noix de beurre	100 gr
Citron	4 rondelles

Faire suer les poireaux et les échalotes dans un poêlon avec 100 gr de beurre, déglacer au vin blanc, laissez réduire pendant 12 mn puis crémer, laisser encore réduire, vérifiez l'assaisonnement ensuite disposer dans un plat en terre cuite préalablement beurré les filets de cabillaud, cuire au four à 160° pendant 15 mn, après cuisson disposer les filets sur votre réduction de poireaux puis napper de jus crémer et décorer selon votre goût.