



Cabillaud, sauce safrané aux champignons et pommes de terre

👤 2 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 35 MIN

🕒 CUISSON: 50 MIN

Ingredients

● Fournis dans la Luxibox

● A avoir chez vous

- 400 g de dos de cabillaud
- 200 g de pommes de terre rattes
- 150 g de petits champignons de Paris
- 1 Citron
- 1 Gousse d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- 3 pincées de filaments de safran
- 30 cl de crème liquide entière
- 7 cl d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de baies roses concassées
- Fleur de sel

Préparation

1. Commencez cette recette de cabillaud sauce safrané en lavant les pommes de terre. Faites-les cuire 10 min à la vapeur.
2. Chauffez la crème à frémissement. Hors du feu, ajoutez le safran, mélangez et réservez.
3. Supprimez l'extrémité des pieds des champignons, brossez-les rapidement sous un filet d'eau. Pelez, dégermez et hachez l'ail.
4. Préchauffez le four à 180 °C. Tapissez un plat de papier sulfurisé. Versez le vin blanc, ajoutez quelques brins de coriandre et déposez le filet de cabillaud. Arrosez-le avec le jus du citron et un filet d'huile d'olive. Poivrez, enfournez pour 15 min.
5. Chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive et le beurre dans une sauteuse. Versez les champignons, faites-les sauter 5 min sur feu vif. Jetez l'eau de végétation rendue s'il y en a. Ajoutez l'ail haché, salez, poivrez, poursuivez la cuisson des champignons 5 min sur feu doux. Retirez-les de la sauteuse.
6. Incorporez la crème safranée et laissez épaissir 5 min sur feu vif. Assaisonnez en sel et poivre.
7. Dans chaque assiette, mettez de la crème, ajoutez le cabillaud, les rattes coupées en deux, les champignons, de la coriandre ciselée et des baies roses. Bon appétit !