

Cabillaud au beurre d'agrumes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ce plat est simple et rapide à réaliser. Il est surtout délicieux ! Accompagnez-le d'un riz créole. Vous pouvez remplacer le cabillaud par tout autre poisson blanc.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 4 filets de cabillaud
- 1 orange
- 1 citron - non traité (jaune ou vert)
- farine
- 100 g de beurre
- huile
- sel, poivre blanc

Préparation

- 1 Prélevez les zestes du citron et de l'orange, puis pressez leur jus.
- 2 Mettez le jus et les zestes dans une casserole. Portez à ébullition et faites réduire pendant 5 minutes.
- 3 Ajoutez alors les 100 g de beurre coupé en morceaux, salez et poivrez. Mélangez bien et gardez au chaud.
- 4 Pendant ce temps, farinez le poisson et faites-le cuire dans une poêle avec un mélange d'huile et de beurre. Servez chaud avec la sauce aux agrumes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

