

Cabillaud sauce oseille



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat tout simple, alliant la richesse et la saveur du poisson.

Ingrédients

- 2 parts de cabillaud
- 1 poignée de jeunes feuilles d'oseille
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire le poisson dans une poêle anti adhésive.
- 2 Lavez et coupez les petites queues des feuilles d'oseille et laissez-les fondre dans une casserole. Ajoutez la crème, salez et poivrez. Mixez le tout.
- 3 Déposez cette sauce sur le poisson. Accompagnez de pommes de terre ou de riz.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

