

## Cabillaud sauce roquefort et moutarde



Plat **Facile**

**Pour** : 3 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

Servez *froid*.

### Ingrédients

- 3 darnes de cabillaud
- 100 g de roquefort
- 100 g de fromage blanc
- 1 cs de moutarde
- 1 cs de vin blanc
- beurre
- 2 oeufs
- persil
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Disposez les darnes de cabillaud dans un plat allant au four, salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc et des noisettes de beurre puis enfournez 30 minutes à 220°C, thermostat 7. Retournez à mi-cuisson. Laissez refroidir.
- 2 Pendant ce temps, faites cuire les oeufs.
- 3 Dans un saladier, écrasez le roquefort avec le fromage blanc et la moutarde. Salez et poivrez puis réservez au frais.
- 4 Disposez les darnes sur le plat de service et nappez-les de sauce au roquefort. Décorez avec les oeufs durs et le persil.

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

