

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

