

Darnes de cabillaud à la normande



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Je les ai servi avec du riz. Côté vin, optez pour du Cidre.

Ingrédients

- 2 darnes de cabillaud
- 0,5 litre de moules
- 100 g de crevettes
- 1 boîte de champignons
- 250 g de crème fraîche
- 1 dl de cidre
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7 et beurrez un plat allant au four.
- 2 Égouttez les champignons.
- 3 Épluchez, lavez, puis coupez finement l'oignon.
- 4 Déposez le tout dans le fond du plat et ajoutez sur le dessus les darnes. Assaisonnez en sel et en poivre.
- 5 Répartissez la crème fraîche et arrosez de cidre.
- 6 Enfournez une vingtaine de minutes.
- 7 En fin de cuisson, disposez les moules et les crevettes sur le poisson. Laissez encore quelques minutes au four.

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

