

Ma marmite de poisson version aïoli



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 filet de cabillaud
- 2 pavés de saumon
- 400 g de bulots cuits
- carottes
- pommes de terre
- oignons
- sel
- poivre
- court-bouillon - sans gluten
- aneth
- 2 oeufs
- moutarde à l'ancienne
- huile

Préparation

- 1 Faire cuire dans un court bouillon sans gluten les légumes et le poisson. Y mettre les bulots cuits.
- 2 Pendant ce temps là, faire un aïoli : écraser la gousse d'ail et monter une mayonnaise.
- 3 Cuire les œufs durs.
- 4 Dresser le plat et napper d'aïoli.
- 5 Parsemer d'aneth.
- 6 Manger avec les œufs durs.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

