

Dos de Cabillaud Poché

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

Court Bouillon :

- 50 cl d'eau - 20 cl de riesling - 1 carotte
- verts de poireaux - 2 clous de girofle -
sel - poivre - 1 oignon - 1 gousse d'ail -
fumet de poisson - gingembre

Recette :

- 4 morceaux de poisson

Roux :

- 50 g de beurre - 50 g de farine - 20 cl de
crème fraîche - 2 pincées de curcuma -
sel et poivre



Préparation :

- Faire un court bouillon. Cuire 20 min, puis passer le bouillon. Ajouter le gingembre râpé. Remettre le bouillon sur le feu.
- Ajouter 4 morceaux de poisson, cuire 7 min. Puis les égoutter sur du papier absorbant.
- Faire un roux en mélangeant les ingrédients ci-dessus, ajouter un peu de bouillon au fur et à mesure, la sauce doit être crémeuse.
- Ajouter 20 cl de crème fraîche et 2 pincées de curcuma.
- Rectifier l'assaisonnement.