

## **DUO DE POISSONS**

**Ingrédients :      Pour 4 personnes**

- 360 g de dos de cabillaud
- 360 g de saumon
- 2 pommes
- 20 cl de cidre brut
- 20 cl de muscat
- 20 cl de crème
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail

Sel, poivre

Beurre

1 c. à s. de farine



**Préparation :**

- Faire cuire les morceaux de poisson au four à 200 ° pendant 15 min.
- Dorer les morceaux de pommes pelées et saler, poivrer.
- Retirer de la poêle.
- Ajouter les échalotes ciselées, les gousses d'ail écrasées. Laisser fondre et saupoudrer de farine.
- Bien les mélanger et verser les alcools.
- Assaisonner.
- Verser sur les poissons et cuire 2 min.
- Faire une julienne de légumes avec carottes, navets, ail, échalote et beurre.