



Cabillaud à la crème de parmesan et au citron

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 4 personnes
Préparation | 15 min
Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 4 filets de cabillaud ou poisson de votre choix
- 30 cl de crème liquide
- 1 gros citron
- 30 g de beurre
- 60 g de parmesan
- Un peu de farine
- Sel, poivre

Déposez vos filets dans un plat allant au four.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, la crème liquide et les zestes de citron. Salez, poivrez puis ajouter le parmesan.

Laissez épaissir la sauce.

Versez la sauce, trancher votre citron et disposez les morceaux dans le plat.

Enfournez pour 20 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.

Dégustez bien chaud accompagné de riz ou de pommes de terre...