



## *Dos de cabillaud aux légumes, citron vert et piment d'Espelette*

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers

Préparation | 30 min

Cuisson | 20 min

### INGRÉDIENTS

- 2 dos de cabillaud
- 1 cuil à café de piment d'Espelette
- 65 g de beurre
- 0.5 oignon
- 0.5 carotte
- 0.5 citron vert (jus)
- 20 tomates cerise
- 15 cl de crème liquide
- 200 g de riz cuit
- Câpres
- Persil ou coriandre
- Sel, poivre

Dans une poêle bien chaude faire fondre le beurre, puis ajoutez l'oignon émincé, les carottes coupées en petit dés, le piment d'Espelette, les câpres, les tomates cerise, le persil ou la coriandre ciselée.

Bien mélanger, ajouter votre cabillaud, un filet de jus de citron vert.

Arrosez le poisson avec la sauce pendant sa cuisson env. 5-10 min.

Réservez le poisson et un peu de son jus de cuisson.

Dans la même poêle, ajoutez la crème liquide, laissez cuire à feu doux 5 min. On obtient une sauce onctueuse.

Dans une assiette, déposez votre riz, le cabillaud dessus et nappez de sauce aux petits légumes. Servez bien chaud.