Filet cabillaud en sauce recette cookeo



Filet cabillaud en sauce recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de cabillaud

2 cuillères à soupe de ciboulette lyophilisée ou fraiche

20 g de beurre

30 ml de jus de citron

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

200 ml d’eau

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l’eau et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les filets de cabillaud.

Ajoutez les champignons de Paris émincés.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez l’eau.

Ajoutez la ciboulette.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde ainsi que la cuillère de maïzena diluée dans l’eau.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec du riz ou des pommes de terre par exemple.