

# 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 fraîche

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.