

CABILLAUD À L'OSEILLE DU PÉRIGORD

Ingrédients pour 4 personnes

- . 2 cuillères à soupe d'Oseille en Branche Lachaud
- . 1 noisette de beurre
- . 1 cuillère à soupe de farine
- . 100 g de crème fraîche
- . 1 oignon
- . 600 g de cabillaud
- . sel et poivre

Préparation

Dans un plat à four, disposer l'oignon en fines rondelles.

Ajouter les filets de poisson. Salez et poivrez.

Faire cuire à four moyen entre 15 et 25 minutes environ.

Pendant que le poisson cuit, faire fondre le beurre dans une petite casserole. Lorsque le beurre est bien fondu, baisser le feu et y ajouter l'oseille. Parsemer d'une cuillère de farine, remuez puis ajouter la crème fraîche.

N.B. : La farine évite que l'acidité de l'oseille ne fasse tourner la crème. Vous pouvez également ajouter un peu de lait à la préparation pour apporter un peu plus de douceur

Une fois le cabillaud cuit, verser la sauce dessus et servir avec des pommes vapeur.