

## **DOS DE CABILLAUD aux LÉGUME**

### **POUR 4 PERSONNES :**

#### **Ingrédients :**

- 1) 800 grammes de Dos de Cabillaud.
- 2) 1 Carotte.
- 3) 1 Poireau.
- 4) 1 demi-Poivron rouge.
- 5) 1 Oignon.
- 6) 5 Cl. de Vin Blanc.
- 7) Sel, Poivre.
- 8) 10 Cl. de Crème fraîche.
- 9) 2 Cuillères à Café d'Huile d'Olive.

#### **Préparation :**

- \* Émincer les légumes finement.
- \* Mettre l'Huile à chauffer dans une sauteuse, ajouter les Légumes et les laisser revenir doucement pendant 5 minutes, puis arroser avec le Vin Blanc.
- \* Ajouter le Cabillaud, saler et poivrer, couvrir la sauteuse et laisser cuire 15 minutes.
- \* Ajouter la Crème Fraîche et laisser cuire pendant 5 minutes.
- \* Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

***Bon Appétit.***