Cabillaud à la crème de citronnelle

Ingrédients

10

- 1500 g de filet de cabillaud
- 100 g d'échalote hachée
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 dl de crème fraîche
- 3 dl de vin blanc
- 3 citron vert
- 500 g de riz basmati
- 1 chou chinois pak choï
- 500 g d'épinards sauvages lavés
- 5 tiges d'oignon de printemps
- poivre et sel
- huile pour la cuisson

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de citronnelle 450g

Méthode de préparation

Faire revenir doucement l'échalote avec la citronnelle, mouiller avec le vin blanc et la crème fraîche et faire cuire un instant. Poivrer. Cuire le riz à la vapeur et réserver chaud. Couper des médaillons de cabillaud et les faire cuire l'un après l'autre dans l'huile chaude, les mettre dans la sauce et les faire cuire. Couper le pak choï en fines lanières. Faire sauter les épinards, le pak choï et l'oignon de printemps et assaisonner. Servir le poisson avec le riz et un quartier de citron vert.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000