

Poisson sauce chataignes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 6 dos de cabillaud d'environ 150grs
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 60 grs de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 250 grs de châtaignes
- 40 cl de crème liquide entière
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

INSTRUCTIONS

1. Eplucher et émincer finement l'échalote et l'ail,
2. Découper les châtaignes en petits morceaux et en mettre 40 grs de côté.
3. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux puis ajouter l'ail et l'échalote. Laisser cuire quelques minutes et déglacer au vin blanc. Ensuite, ajouter les châtaignes coupées en morceaux et laisser mijoter à feu doux environ 20 min, ajouter la crème puis tout mixer.
4. Verser la sauce une fois mixée dans la casserole et ajouter le reste des châtaignes. Laisser cuire à feu doux.
5. Pendant ce temps mettre à cuire vos dos de cabillaud en les mettant dans du papier sulfurisé.
6. Assaisonner et rajouter un filet d'huile d'olive. Fermer vos papillotes, Les mettre dans un plat allant au four et enfourner dans le four chaud à 180 degrés pendant 30 min.
7. Puis, enlever le poisson du papier sulfurisé, présenter les dos de cabillaud à l'assiette et recouvrir de sauce aux châtaignes.



Dégustez !