

Fraîchement pêchés,
délicieusement
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

Pavés de cabillaud sauce saint Jacques et pommes



Préparation 10mn Cuisson 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes

4 Pavés de cabillaud

+/- 180 gr 8 noix de st Jacques

1 /2 pomme golden ou granny selon le goût

20 cl de crème fraîche épaisse

60 gr de beurre

2 cl de calvados

sel, poivre et ciboulette

Préparation

Faire cuire le cabillaud avec 30 gr de beurre dans une poêle, saler et poivrer

Dans une autre poêle beurrée, faire revenir les noix de st Jacques coupées en deux

Laisser dorer puis ajouter la 1/2 pomme épluchée et coupée en dés

Faire revenir légèrement, flamber au calvados, ajouter la crème fraîche tout en mélangeant

Laisser réduire

Ajouter la ciboulette

Dresser sur une assiette le cabillaud, napper avec la sauce

Accompagner de pommes de terre nature

