

## *Dos de Cabillaud et sa Sauce Crème au Piment d'Espelette*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- CABILLAUD	4 portions
- CREME FRAICHE	150 ml
- MAIZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- PIMENT D'ESPELETTE	1/2 c à café

### **Recette:**

- Faites cuire les dos de cabillaud au beurre. Salez et poivrez.
- Dans un caquelon, faites chauffer un peu de beurre, ajoutez la crème, sel, poivrez et piment d'Espelette. Faites bouillir. Liez alors avec le maizéna. Réservez.
- Servez le poisson nappé de sauce.

### **Remarque:**

Servez avec des carottes cuites au bouillon de volaille et une bonne purée de pommes de terre.

