

Verrines de Cabillaud au Curry



Pour 6 personne(s)
Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------|
| - COEUR DE CABILLAUD | 300g |
| - FARINE | 1/2 c à soupe |
| - CURRY | 1/4 c à soupe |
| - LARDONS | 60g fumés |
| - CRÈME FRAICHE | 20 cl |
| - MAIZENA | 1/4 c à soupe |
| - CHAPELURE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préparez le cabillaud comme indiqué à la recette EN-316.
- Répartissez en verrines.

Remarque:

A partir de EN-316