COCOTTE DE POISSON



Instructions:
Couper chaque filet en 4 parts égales et cuire à la vapeur avec les scampis.

Entre-temps, chauffer la crème pour qu'elle prenne l'épaisseur d'une sauce, ajouter le safran et le fumet de poisson.

Assaisonner et laisser reposer.

Couper ensuite les chicons en fines lamelles et les faire revenir dans le beurre Nazareth.

Travailler la sauce au dernier moment en y ajoutant 50 gr de beurre Nazareth.

Disposer le poisson dans une assiette creuse et y verser un peu de sauce.

Mettre par la suite,2 fines tranches de fromage Nazareth Classic sur le poisson et faire gratiner.

Garnir avec quelques branches de ciboulette.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
3