

Cabillaud à la Parisienne



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes
Wok (BG 902428)

Ingrédients :

- 4 filets de cabillaud
- 1 cube de [Court-Bouillon Fine Herbes et Vin Blanc Knorr](#)
- 1 oignon
- 200 g de champignons de Paris frais
- 100 ml de vin blanc
- 1 petite tomate
- 100 g de fromage blanc 20%
- 2 CS d'huile
- Sel et poivre

Préparation :

Faites cuire le poisson au court-bouillon selon le mode d'emploi et réservez.

Entre-temps, émincez finement l'oignon, coupez les champignons en tranches et la tomate en dés.

Chauffez l'huile dans le Wok (BG 902428) et faites revenir l'oignon sans le colorer. Ajoutez la tomate, puis les champignons.

Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le fromage blanc et laissez réduire. Salez et poivrez.

Posez les filets de cabillaud dans la sauce et laissez-les réchauffer.

Servez avec du riz ou des tagliatelles.

Source : <http://www.croquonslavie.fr>

