



Fiche Recette

Filet de poisson sauce ciboulette

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Filets de poisson
- 1 Bouquet garni
- Ciboulette
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- Poivre

Préparation

Mettre le bouquet garni dans une casserole d'eau, porter à ébullition durant quelques minutes.

Laisser refroidir un peu, retirer le bouquet garni et mettre les filets de poisson à pocher 10 mn. Réserver au chaud.

Mélanger le crème fraîche, la ciboulette et le poivre dans une casserole, faire réduire. Napper le poisson et servir aussitôt.