

## CROUSTILLANT DE DOS DE CABILLAUD

### Pour 4 personnes :

4 dos de cabillaud de 150 g.

450 g de brunoise de légumes surgelés (carottes, oignons, navets, courgettes)

2c. à s. d'herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette)

4 feuilles de brick (à acheter en grande surface)

4 c. à s. d'huile d'olive

Beurre blanc : 20cl. de vin blanc, 1 échalote émincée, 1 c. à café de crème

200g de beurre mou, safran en poudre, sel poivre.

**Préparer le beurre blanc** : dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire réduire à feu vif presque complètement ; incorporer la crème, puis le beurre en petits morceaux en fouettant ;

Ajouter le safran, saler, poivrer ; garder au bain marie.

**Faire revenir les légumes** dans 2 c. à soupe d'huile d'olive ; ajouter les herbes ; mélanger.

Préchauffer le four th. 8 (240°)

Mettre les dos de cabillaud sur les feuilles de brick ; saler, poivrer, ajouter 2 c. à soupe de petits légumes ; refermer les feuilles pour former des papillotes.

Dans une poêle, chauffer le reste d'huile d'olive et faire dorer les croustillants une minute de chaque côté.

Couvrir la plaque du four de papier sulfurisé ; disposer les croustillants dessus ; terminer la cuisson 10minutes ; servir bien chaud.

Bon appétit !

*Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!  
Adresse de Nicole : 190, chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage 38410 St Martin d'Uriage*